

キャベツの春巻

「ホールスタッフの人気者でした」



- ① **キャベツをどんどん千切りにします。**3ミリぐらいですか。ちょっと固そうな外葉は気持ち細めに切ってサッと下茹でしておきます。この部分は緑が濃くて、具のちょっとしたニュアンスにもなります。芯のところは薄切りに。あるいはこのキャベツの芯を集めて「こんにゃくのチーズフリット」で作った衣をつけて揚げるととても美味しい！じっくり揚げるのがポイントですよ。
- ② フライパン（タケハーナでは大きい中華鍋でやっていました）にオリーブオイルとニンニクと鷹の爪を入れて弱火にかけます。ここはイタリア的ですね。香りが立ってきたらキャベツを炒めはじめます。軽く塩をして。全体にしっかり油も回ってしっとりして来たら塩、胡椒、コリアンダー、お酒で味を整えます。ここでは少し薄味にしておきます。
- ③ 鷹の爪を取り除きながら②をボールに移し替えます。アンチョビペーストを入れて、よく混ぜ合わせます。さっき薄味にしたのはこのためです。あら熱がとれたら卵を溶いて、これもよく混ぜ合わせます。具の出来上がり。
- ④ 春巻の皮にけっこうたつぷり目の具をのせて巻き上げます。淵は水溶性片栗粉や卵液などでしっかり止めておきます。
- ⑤ 170℃ぐらいの油で揚げはじめてください。ややじっくりと。こうしてる間に、生だった卵がふんわりと固まってくるんです。たぶんそこがミンだったのかも。。美味しそうな色になったら出来上がりです。

問題は春キャベツと冬キャベツの差。驚くほど水分が違います。いちばん作りやすいのは固すぎない感じの冬キャベツかな。初めて作る時は、そんな季節をおすすめします。

春巻ってほんとうにやばい調理法だと思います。

冷蔵庫を開けて「いまそこにある残り物たち」をみつろって、ちょっと気の効いたスパイスで炒めたり、あるいは炒めるなんてなくて、そのまま市販の皮で巻いて揚げたって、たいていそこそこの美味しさが成立してしまう気がします。

皮で密封されたその中に、インド（ガラムマサラを使っちゃえば）、イタリア（溶けるチーズを入れちゃえば）、コリアン（キムチを足しちゃえば）、なんちゃってではありますがいろんな世界を仕立てることも出来てしまう。365日、毎日違う春巻を作ってたって言われたって、たぶんなんとかなる。

なのに。それなのに！キャベツの春巻というものをはじめからレギュラーメニューにしてしまったばかりに、毎週どんどん変えていくウィークリーメニューのほうでこの調理法を使いにくくなってしまった。これはほんと不便でした。

無意識に「楽なほうへ逃げない」という負荷を自分にかけてのなら立派なのですが、ま、基本的についっかり、です。

さてさてそれではどうしてキャベツだったのかと。これもまた「こんにゃくのチーズフリット」とほぼ同じケースで、安くて身近な食材でって、ふと思いついて作ってみたら、想像してた以上の何かが生まれたような気がして。思った通り美味しいねって思うのは普通なんですけど「思った以上に！」っていうにはやっぱり相当めずらしい。ま、調子に乗って言っちゃえば、ちっちゃい神様来た？みたいな嬉しさ。お肉は使ってないのに入っているように思われるのもこの春巻の不思議なところですよ。

歴代のスタッフたちの間でもこの春巻が大好きという子、多かった。

キャベツだけほじって食べて皮を残すお客さんがたまにいらっしゃったのですが（ダイエットですか？）、そういうお皿をさげて来るとき彼らは決まって信じられないっていう顔してました。そういうスタッフの気持ちはいつだって励みになったものです。



具を置く位置に注目！



アンチョビも卵も混ぜた状態です

【6本分相当】
キャベツ 1/2 個
にんにくみじん切り 大さじ2
鷹の爪 2～4本 お好みの辛さで
コリアンダー（種を挽いたもの）大さじ1ぐらい
塩・胡椒 適宜
オリーブオイル 適宜
アンチョビペースト 大さじ 多めに1
卵 小さめ1個
春巻の皮
揚げ油