

半熟味付卵 with ひじきのペペロンチーニ

「ネーミングは切ないよ」



これも2005年から仲間入りした後出しレギュラー。自他共に認めるヒット作です。言ってしまった。わっはっは。しかしペペロンチーニなんて「こじつけ」、ネーミングとしてはかなりレベル低いです。なんでしょう、この恥ずかしさは。今さらですけど。

それぐらい説明しにくい一品を考えついでしまったのです。ひじきを使いたいと思ったら、頭の中のお皿に、あつという間にこんなものが盛りつけられていました。ああ、卵と混ぜて食べたらきっと美味しい。と手応えを感じたので作って食べてみたら、これが珍しく(笑)頭の中で食べたものよりずっと美味しい。長ひじきの歯ごたえ、レンズ豆の小さな存在感、そしてまとめ役としての半熟味付け卵の妙。自画自賛も甚だしいのですが、久しぶりにいいもの思いつかせてもらった実感があり、お願いだからみんな、説明なんか聞かずに一度でいいからこれを注文してくれよと。混ぜて混ぜて食べてみてよと。

ネーミングなんてなければいいのにな。ひじきのアレ、とかですめばいいのに。でも名前をつけるとしたら、材料と調理法がそのまま分りやすく表れているのがいいと思います。それが出来ないもどかしさとか切なさをついつい感じてしまうのは、もしかしたらかつてコピーライターという仕事をしていたせいもあるのかも知れません。三流の。で、私の前職を知っているお客さんがこんなネーミングを見て「さすが!」なんて言ったりするので、私はさらに切なくなってしまうのでした。

オリーブオイルとにんにくと鷹の爪。ちょっと太くて長いひじきをパスタに見たてて…で、ペペロンチーニ。これは前菜のパートあたりに載っていて、価格も小皿的、だけどきとパスタと間違えてオーダーしてしまうお客さんもいるだろうなあと予測していました。何故か分るんですね。あ、このお客さんパスタって思ってる、っていう時。さりげなく確認。そして強引にひじきを食べていただいていたいました。そういえば実際にパスタ仕立てにしたらどうなんだろう。どなたかやってみてくださいね。

- ① 乾燥長ひじきをたっぷりの水でもどします。芽ひじきでもかまいません(ペペロンチーニらしさが少々へってしまうけど!) 魚屋さんなどで生の長ひじきや芽ひじきが売っていたらそれでもかまいません。生のほうが軽い感じに仕上がります。
- ② 乾燥レンズ豆、ここでは皮なしのオレンジ色したほうを使っています。初めの頃はレンズ豆をゆでてやわらかくして使っていたのですが、ある時、カレー的な煮込みにレンズ豆を茹でないで入れたら、そのほうがずーっと豆の味がしっかり残って美味しいことに気がついて(遅いですか?) それ以来、この料理でも茹でずに使うことになりました。とはいえ、もどしたひじきをサッと湯通しする時に(この方が磯の香りが立つ気がして)レンズ豆もいっしょに湯通ししておきます。
- ③ フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪をいれて弱火にかけます。そっくりそのままイタリアンのやり方で、ゆっくりオイルに香り移します。にんにくがいい色になったらひじきとレンズ豆を一気にいれて、どんどん調味していきます。かつおだし少し、お酒、塩、ナンプラー、黒糖、みりん、胡椒で出来上がり。仕上げに上等なバージンオイルを垂らしてもいいですね。

さて、その前に味たまを作っておかなくちゃいけないのでした。少なくとも前日に、2~3日前がベストです。

- ① 卵が割れないよう常温にしておきます。鍋に卵がじゅうぶんかぶるくらいの水をいれて火にかけます。沸騰したらたまごをお玉などにのせてゆっくり投入。6分たったら速攻で冷水に。ちょうどいい感じの半熟ゆで卵がでかがるはずですが、それはやっぱり卵の大きさによって半熟度が変わるので、経験をかさねてみましょう。
- ② かつおだし、オイスターソース、ナンプラーを混ぜて、香りづけのにんにく、セロリの葉っぱを加えたものに殻をむいたゆで卵をつけ込みます。表面をキッチンペーパーやラップで密閉しておくといいですよ。あとは待つだけです。
- ③ 飾りの大葉を揚げます。160°Cくらいの低温の油で、大葉を素揚げにします。広げて入れたら水分が抜けて固まってくるまで触らないことです。

盛りつける時に、鷹の爪ははずします。うっかり食べちゃうときつい。お印に横に置いておくのがいいと思います。まずひじき、そして縦二つに切った味たまを乗せて大葉を飾って。三位一体、ぜったいに混ぜて食べて欲しい一品です。

【5皿見当】

乾燥長ひじき 一袋(34g)
 レンズ豆(皮なし) 1/2カップ
 オリーブオイル 大さじ3ぐらい
 にんにくみじん切り 大さじ1
 鷹の爪(種を取り除いて) 4~5本を1cmにカット
 かつおだし 大さじ3
 酒 少々
 ナンプラー 大さじ1ぐらい
 塩 適宜
 黒糖 ひとつまみ
 みりん 小さじ1
 胡椒 やや多め

【味付卵】

卵 3個分として
 かつおだし 120cc
 オイスターソース 大さじ1.5ぐらい
 ナンプラー 大さじ1.5ぐらい
 にんにくみじん切り 小さじ1弱
 セロリの葉など 適宜



十分な長さがあって好きでした



皮なしのレンズ豆(レッドレンテル)