

(サクサク!) 焼き肉臭漂うマナ唐揚げ

(このレシピには一部グロテスクな表現があります。心臓の弱い方はお控えください)

材料

醤油	大さじ2
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
塩	適量
片栗粉	大さじ3
セロリ	適量
マナカ (解凍)	1匹

作り方

まず、解凍したマナカを袋に入れ、よく叩きます。

「ヤキヤキ www」

おやおや、活きのいいマナカですねえ、ポイントは全身をまんべんなく叩き、味がよく染みるようにします。ポコポコにしてやりましょう。

「デュフフ、デュクシデュクシ」

喜んでますねえ、これでいい旨味も凝縮されたことでしょう。次に醤油とみりん、酒を混ぜたものに漬け、よく揉み込んだあと一時間ほど冷蔵庫で寝かせます。塩を軽く振っておきましょう。

「モクモク www」

寝かせたら片栗粉をまぶします。160°Cに熱した油に入れ、中まで火が通ったら一旦取り出し、休ませましょう。

「パトアルデヤスマス! パトアルデヤスマス!」

2分ほど置いたらもう一度揚げ、コンガリきつね色になるまで待ちます。

「ヒッ…ヒッ…」

だいぶ弱って来ましたね、とどめ…じゃなくて仕上げにお皿にセロリを盛り付け、そこにマナカを叩きつけて完成です。

「ウーパ-!!!」

マナカ本来の独特の臭みがセロリによって緩和されます。ここ重要です。

お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。カボスを使ってもいいですね。酸っぱい、酸っぱいものがよく合います。

「ス…パイ…イア…イア…」

それでは実食です。

んん！何とも言えないこの炭火の匂い！！収穫してすぐ冷凍した新鮮さが際立っております。これなら解凍して部屋に置いておくだけで焼肉気分を味わえます。さっそく…

「ジャリッ」

うん、ちょっとトイレ行ってくる。

今回はおいしいマナカの調理法についてご紹介しましたが、次回は「必見！！ロシアの皇帝、プルシェンコが日本に?!」をお送りします。

さようなら。

あんまりふざけてると怒られるので少しだけ真面目なことを書きます。
一年間を振り返って特に良い思い出がなかったのですが、しいて挙げるならば
引っ越しをしたことですね。4月から心機一転、勉強も部活もしっかりとこなそ
うと意気込んだわけですが、人間そう簡単に変わるものなら苦労はしない。
結局、単位も落とし、的中率も下がり、バイトの時給だけが上がっていく。

みんな結構レッツパーティしているみたいですが変なプライドが邪魔をして
「俺も誘って～」の一言が言えません。まあ、行ったところで迷惑かけるだけだ
し、人見知り発動させてずっとだんまり決め込んでいることでしょう。

そんな私ももう20歳になりました。それだけです。報告です。あいつ、頭小学
生じゃね？と言われそうなのでとりあえず確認です。

私の地元茨城県も**4年連続で魅力度ランキング最下位**を記録してしまい、殿堂
入りしそうなので、あえて茨城の魅力について語っておきます。

…。

……。

……………。

「ぎ」じゃなくて「き」！！

以上です。