

クックパッド謎レシピ

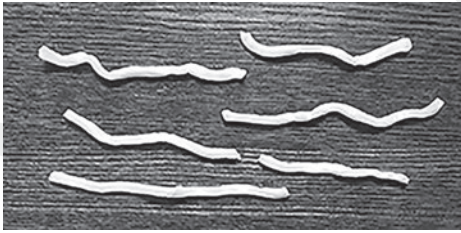
自炊もマンネリ化した頃……刺激を求める筆者は出会ってしまった！
クックパッドに存在する、謎レシピに……。
「ホワイトデーにチョコうどん！ チンアナゴ！」作ってみた！

唐突に始まります。
(末尾のレシピを見つつ読んでもらえると嬉しいです。)

①まずは材料をそろえます。

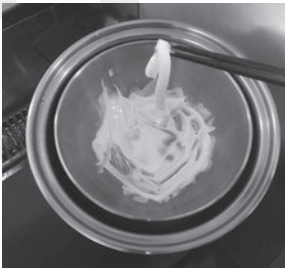
- ・うどん 5本
- ・ホワイトチョコレート 1枚
- ・黒ごま 10グラム
- ・お好みで飾り 少々(砕いたパインアメ)
- ・愛情という名のスパイス 等身大でいいんです。

②5本のうどんを茹で、指示通りに日頃の恨みをぶつけながら2つにちぎっていきます。ブチッ！



無残な姿になったうどん

③チョコを湯煎し、箸を駆使してうどんに絡めます。愛情という名のスパイスを包むのも忘れずに。絡めづらあ……。なんとか絡んだら平らな場所に移します。

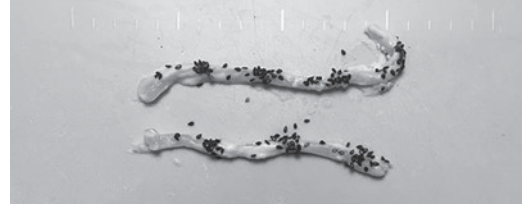


白×白=白なチョコうどん

④その後すぐに黒ゴマをかけていきます！ できるだけリアルなチンアナゴに近づくよう、慎重にトッピングします。最後に砕いたパインアメを付けて、冷凍庫で冷やせば完成です！

いざ、実食！

今回は2通りの食べ方を試すことに。冷凍庫から取り出して自然解凍したチンアナゴ(?)をまずは食します。



白黒でも映えるチンアナゴ

まっず。え……？ いや、まずいな。

うどんの芯の部分がやわらかくなって何とも言えない食感です。チョコもちょっと溶けて歯にこびりつく……。

残りを口の中に放り込み、お茶で一気に流し込みました。さらばチンアナゴ。

気を取り直して、冷凍庫から取り出してすぐの方を頂きます。

……いける、いけるぞ！！

キンキンに冷えていますが、芯までしっかり固いうどんは噛み応えがあってグッド。黒ゴマとうどんの相性が良いおかげで、うどんとチョコの組み合わせにも違和感がありません……！ パインアメのアクセントも効いています！ おいしい～！

と脳内が盛り上がった後。

こんな楽しさ、しばらく感じていなかったな、と思いました。

味と見栄えを自分で考えて、飾りにはパインアメを使って。

少しでもおいしく食べたいから、わざわざ2通りの食べ方を試した。

自炊を始めたばかりの頃は、こういう工夫でおいしい食べ物を作るのが楽しかったのですが。

最近は、最低限の栄養と安さばかり気にしているなあ。

あの頃の自炊の達成感。おいしさを追求する楽しさ。

チンアナゴはそんな初心を思い出させてくれたのでした。

ちゃんちゃん。

参照したレシピ

<https://cookpad.com/recipe/3743629>

「ホワイトデーにチョコうどん！ チンアナゴ！ by レーザリーピッチン【クックパッド】」