【簡単レシピ】水茄子と生ハムの前菜

こんばんは。
今日は旬の水茄子を使った簡単おつまみを紹介します。

材料

・水茄子・・・1本(約100g)

・生ハム・・・30g

・Aオリーブオイル・・・大さじ3

・Aすだち・・・2個

・A塩・・・ひとつまみ〜ふたつまみ

・A蜂蜜・・・小さじ2

・Aブラックペッパー・・・適量

水茄子と生ハムの前菜の作り方

①水茄子は、ヘタを切り落として皮をむき、1cm角に切る。生ハムも1cm角に切る。すだちはよく洗って皮を削っておく。
②ボウルにAを入れてよく混ぜ合わせ、(1)を加えて冷蔵庫に入れて30分置く。
③味を見て、塩・胡椒・蜂蜜で味を整え、皿に盛り、(1)のすだちの皮を散らす。

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]❤[illegible]

[illegible]

_

[illegible]

[illegible]

8/7[illegible]82[illegible]

[illegible]

82[illegible]

[illegible]…[illegible]←[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]GIRLS DAY OUT[illegible]

[illegible]

池坊の華道家のおばあちゃんは、

頭も良くて（昔はとても成績優秀だったらしい）、美的センスも良くて、

華道も茶道も、それでもって器や日本の文化にも精通していて、

お料理もお掃除も上手で、コミュ力も高い。

それでもって若くから独立して、バリバリ仕事をして自立心の強い人。

おじいちゃんみたいな、亭主関白な人とうまくやってけたのも、忍耐強さがあったからなんだろうなぁと思う。

一番尊敬している人、と聞かれたら、

私は、おばあちゃんなんだなぁと、今回一緒にいてつくづく思いました

ジャンルは違えど、同じ”先生”としての道を選んだ、人生の先輩だし、

元気なうちに色々教えてもらわないと！！（しみじみ）

二日間一緒に過ごした祖父母ですが、

小さい頃から親のように私を可愛がってくれました。

中高わがまま放題で、たくさん迷惑かけたけど、、、

上京してからもずっと私のことを気にかけてくれる、第二の両親

（むしろ親より気にかけている）

でもやっぱり年はとるし、いつかは別れは来るんだよね。

そしていつ別れが来るかは誰もわからないことで・・・

普段離れているからこそ、

会う時間や電話する時間は大事にしないといけないなぁ～

（しみじみ アゲイン）