

食卓の風物詩

四月「イースターエッグ」

オムレツが
春風を
運んできました



プレンオムレツは、シンプルなレシピですが、ふわふわに仕上がりません。結局はスクランブル・エッグにしてしまい、カリカリベーコンか、ポイルしたウィンナーを添えてお皿に盛りつけます。

イースター イースター / 日のひかり / エス様は卵のなかから生まれました / ガリラヤのなぎさに / 青い貝殻 / いっぱい咲いて / イースター イースター / 日のひかり / ひよこが空へ / かけのぼる

阪田寛夫「ひよこ」

どちそうオムレツ

-レシピ-

卵3個、プチトマト、春野菜。ツナ小缶(汁も)塩と胡椒、マヨネーズ小1を合わせる。フライパンに油を引き、蓋をして弱火で焼く。



イース・キリストの復活祭Ⅱイースター(春分の日の後の初満月の次の日曜。2018年は4月1日)は、食行事として定着しています。いつもとは違う卵料理を。

詩人・寺田操

冷蔵庫に卵がないと、なんとなく不安になりませんか?なのに、レシピは限られてしまい、消費期限直前に、大慌てで目玉焼きをします。目玉焼きは、我が家では夫の担当です。エプロンかけて、いそいそとキッチンに立ちます。フライパンに集中して、焼き具合をガラスの蓋越しにみています。困るのは、胡椒をふんだんに使うことです。いい香りですが、卵白の部分が胡椒まみれです。