

甘海老をインターネットで(^o^)



8日（土曜日）は、何年かぶりに加古川に雪が積もりましたね！

朝起きてビックリでした(° . °)

雪のおかげで、用事がキャンセルになった人、家の前で雪だるま作りや雪合戦をした人など加古川の雪景色を楽しんだり翻弄されたりと様々な1日だったのではないのでしょうか？

当院の患者様に中学3年生の方がいらっしゃるのですが、今日は私学の受験日です。

雪の日が受験日と重ならなくて本当に良かったと心から思いました。

さて、今日は数日前にインターネットで注文した甘海老が到着しました＼(^o^)/

どうやって食べようかと試行錯誤 (^◇^)

身は殻を剥きお刺身で食べ、頭は軽く塩をふりグリルで焼く事5分！外はカリカリ、中もカリカリ・・・食べるとエビ味噌の水分が飛び、パリパリ・・・差し詰め、香ばしい厚みのあるエビセン状態でした(-_-;))

そこで、焼きを4分に変更！外はカリカリ、中はトロトロ！・・・「うまい！」最高の焼き加減！！

お刺身と頭の塩焼、とっても美味しく頂きました～海の恵みに感謝！今日もいつもの事ながら飲み過ぎてしまいました (*^_^*)

次は、何を注文しようかな～♪