

Имея под рукой мясо и рис, давайте приготовим мясной рулет Онигири, также известный как Никумаки Онигири! Его просто приготовить, он вкусный и лучше всего есть его на пикнике под чистым голубым небом. Я считаю, что мясной рулет Онигири должен быть приготовлен с соусом якинику, покрытым кусочками мяса. Кроме того, это один из самых простых способов приготовить вкусное блюдо из мяса, так что это бонус! Что касается выбора мяса, хм, давайте остановимся на мясе Орков, Быка с Кровавым Рогом и Виверны. А ещё давайте поэкспериментируем с разными видами соуса якинику.

И так, давай купим соус якинику. Я открыл [Net Super] и пролистал варианты. Первый соус, который я выбрал, был фаворитом многих лет. Это лучший соус, когда я не знаю, что выбрать. Почему-то я всегда выбирал его. Что до остальных... ох, этот выглядит хорошо. Этот соус имеет название известной сети магазинов якинику, он сладкий и поэтому идеально подходит для приготовления мясных рулетов онигири. Я должен выбрать ещё один ... ладно, этот. Производитель этого соуса якинику славится своим соевым соусом. Раньше я пробовал их средне-острый соус якинику, и он был довольно хорош.

Наконец, я купил немного белого кунжута, и на этом мои покупки закончились. Что ж, давайте приступим к приготовлению мясных рулетов Онигири.

Сначала нарежем мясо тонкими ломтиками. Я сложил нарезанное мясо в три аккуратные стопки: мясо орка, быка и виверны. Часть мяса была нарезана немного толще, другая - почти как бумага. Некоторые были настолько тонкими, что развалились. Что ж, я не против того, чтобы они не были идеальными. На самом деле, скажу, что несовершенства добавили этому блюду обаятельного очарования.

С тех пор, как я пришёл в этот мир, я почти безостановочно готовил для Фера и остальных. Так что мои навыки владения ножом определённо улучшились. Я готовил дома для себя, но готовить для одного человека, и готовить для трёх почти бездонных ям, было совсем разными вещами. Теперь я намного быстрее делаю резку и нарезку.

После того, как мясо нарезано, пора заняться рисом. Я вынул приготовленный рис и начал придавать ему форму бочек. Поскольку это было для Фера и остальных, я сделал их больше, чем обычно. На самом деле не рекомендуется делать онигири слишком большими, иначе он рухнет от собственного веса, но, поскольку я буду обматывать его полосками мяса, у меня больше контроля над структурой. Хм, похоже, мне придётся тщательно заворачивать онигири. Любые обнаженные кусочки риса просто заставят все рассыпаться. Итак, давайте добавим ещё мяса.

Когда рисовые шарики были красиво упакованы в мясную обертку, я развёл огонь под тремя сковородками и полил их небольшим количеством масла, чтобы они начали шипеть. Я положил мясные рулеты онигири на горячие сковороды, переворачивая их, чтобы приготовить

равномерно. Как только мясо подрумянилось должным образом, я вылил соус якинику на завернутые в мясо онигири и дал ему покипеть на сковороде, позволяя мясу и рису впитать вкусный, сладкий и соленый соус. После этого я положил на тарелки мясные рулетики и посыпал их белым кунжутом.

[Эй, идите сюда!] - Все бросились на зов. - [Итак, держите.]

Я поставил три тарелки мясных рулетиков онигири. Как обычно, столкнувшись с новым блюдом, все начали нюхать.

[Запах похож на запах жареного мяса, которое ты нам часто даёшь.]

Ух ... Нюх Фера был как всегда острым. Хм, если честно, мне нравится крепкий вкус соуса якинику, и он удобен во всех смыслах ... Хорошо, если честно, в последнее время я слишком много им пользуюсь. Н-но, поскольку стандартным запросом всегда было мясо, мясо, мясо, что лучше подойдёт к мясу, если не соус якинику? В общем, сегодня я использую другой соус якинику. Так что это тоже имеет значение, верно?

[О? Му ... это немного другое. Этот рис, которым всегда бредит хозяин, находится внутри мяса. Ох, это очень удобный способ есть рис. Хм, хорошо, очень хорошо.] - сказал Фер, подняв с помощью магии ветра два онигири и бросив их себе в рот.

[Ой, так это что-то вроде мясного обертывания? Ты прав, это приятно и легко есть. Мне нравится!] - сказал Дора, сжимая в лапах мясной рулет.

Что ж, онигири были похожи на маленькие свёртки с едой, так сказать, идеальную закуску. Кажется, всем нравится вкусно и легко поесть.

[Еда, как обычно, вкусная, соус делает мясо вкусным, так что мне нравится ~] - Суи тоже понравилось, так что это всё, что имеет значение.

Как и ожидалось, соус якинику действительно усиливает вкус мяса. До сих пор я использовал этот соус-бестселлер в качестве основного соуса. Однако, поскольку мы ели мясные блюда практически каждый день. Независимо от того, насколько хорош соус, если использовать его всё время, мы, в конце концов, устанем от него. Из-за этого я решил попробовать один острый и один сладкий соус якинику, чтобы придать разнообразие при минимальных усилиях. На [Net Super] продавалось очень много видов соуса якинику, но я пока остановился на этих двух.

[Ещё!] - этот знакомый рефрен, на этот раз, прозвучал немного раньше. Было ли это потому, что онигири было легче есть? Хорошо, приготовим ещё мясных рулетов Онигири. На этот раз давайте воспользуемся моим вторым любимым соусом якинику, с лёгким острым оттенком.

[Скоро!]

Когда всё было подано, все бросились прямо в свои тарелки. Было очень интересно видеть, как онигири просто исчезают ...

[Ну, этот на вкус другой.] - О, так Фер заметил?

[На этот раз я использовал другой соус. Как он?]

[Уму, неплохо.]

[Да, хорошо. Запах другой, но восхитителен.]

[Этот тоже очень вкусный ~]

Дору и Суи, похоже, этот понравился больше. Хорошо, дайте мне тоже попробовать. Ох, это действительно неплохо. Вкус был богатым и стойким. В описании сказано, что он содержит ароматные обжаренные семена кунжута, и я должен сказать, что ореховый аромат семян кунжута очень хорошо контрастировал с богатым, глубоким вкусом соуса. Вскоре Фер и Суи закричали [ещё], пока все рисовые шарики не исчезли.

Я также приготовил на гриле немного рулетиков, заправленных острым соусом якинику от известного производителя соевого соуса. Гм, вкусно, как и ожидалось от эксперта. Что ж, думаю, нельзя ошибиться, выбрав сладкое и пряное сочетание для жареного мяса и риса.

[Эй, дай мне пудинга...] - Дора, который рано остановился из-за гораздо меньшего аппетита, начал мучить меня десертом. Ах, верно, я не дал им обещанных двух порций десертов в день. Я дал им обещание этим утром.

[Я тоже хочу сладкого.]

[Суи тоже ~]

Ах, как и ожидалось, сладости должны быть всеобщими любимцами. Так как они сегодня сразили циклопа с минимальным повреждением, я должен их наградить.

[Вы, ребята, очень хорошо выступили во время порабощения циклопа сегодня, так что это означает, что вы можете съесть до трёх порций десерта!] - Дора и Суи тут же начали от радости метаться или подпрыгивать. Счастье Фера было гораздо более сдержанным - [угу]. - [Итак, что это будет?]

[Я хочу эту белую штуку.]

[Пудинг, конечно!]

[Суи хочет чего-то нового ~]

Для Фера весь клубничный торт, для Доры пудинг, а для Суи подойдет несколько разных видов пирожных. Я открыл Тортики Фуцзия в [Net Super]. Сейчас я немного знакомлюсь с их меню. Посмотрим, три клубничных песочных торта для Фера. Это было легко, как и для Доры. О, в меню есть пудинги с мороженым. Хорошо, давайте возьмём банановый пудинг с мороженым, клубничный пудинг с мороженым и обычный пудинг для Доры. Что касается Суи. Ах, что мне выбрать? Нет никаких ограничений, поэтому давайте возьмём этот торт с дыней, торт с синими ягодами и, о, шоколадно-кремовый шифоновый торт тоже выглядит действительно хорошо. На заказ не потребовалось много времени.

Когда пришла коробка, я разложил торты и пироги на тарелках. Что касается пудинга Доры, мороженое было в отдельном стеклянном контейнере, как экстравагантно, поэтому я подал его как есть. Однако обычный пудинг, как обычно, пришлось выложить на тарелку. Как только всё было устроено, я отнёс их к своим ожидающим знакомым.

[Ну вот!]

Фер откусил от своего песочного пирога и ответил довольно кратко: [вкусно]. Ах, похоже, ему по-прежнему больше всего нравятся клубничные пирожные. Я прекрасно понимаю, это всё-таки классика. Дора сначала съел свой обычный пудинг, прежде чем приступить к пудингу с мороженым. Было удивительно видеть, как он держится за край бокала с мороженым, просовывая голову, чтобы лизать и кусать своё угощение. Время от времени он поднимает покрытую кремом голову и говорит: [Вкусно.] Суи, любительница сладкого, медленно поглощала свои торты один за другим. Всем понравились их десерты. Суи даже добавила:

[Этот шоколадный торт очень воздушный и вкусный ~]

Я сам пил кофе из банки, наблюдая, как они радостно наслаждаются своими десертами. Когда угощения закончились, пришло время подумать о возвращении в город.

[Хорошо, мы сделали то, ради чего пришли сюда, пора возвращаться.]

[Угу, верно.]

[Ааа, пора возвращаться, верно? Пойдём, искупаемся, когда вернемся.]

[Давайте искупаемся ~]

Миссия по подчинению Циклопа была выполнена, пора возвращаться в город.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1225244>