

Глава 193 - Сэндвич с медом и горчицей.

Мы вошли в дом, и я повёл детей в нашу гостиную.

[К-какой невероятный дом...] - сказал Филипп, оглядываясь по сторонам.

[Ага, хотя это всего лишь аренда. Мне он нужен только пока я в городе.]

Разговор дошёл до того, как здорово и удивительно, должно быть, стать авантюристом А ранга. Что ж, я не могу говорить о других авантюристов А ранга, но причина, по которой я зарабатываю так много денег, связана с Фером и остальными.

[Что ж, я сейчас приготовлю что-нибудь поесть. Пожалуйста, выпейте, пока ждёте.]

Оставив детей тусоваться в гостиной со сладким апельсиновым соком, подаваемым в кружках, купленных в мастерской Дована, я пошёл на кухню и достал свои новые сокровища. Между прочим, Фер и остальные тоже были наверху с тарелками с фруктовым молоком, чтобы занять их. Ах, но я просто использовал их обычные дешёвые блюда, хотя, извините, но я хочу положить их обед в их новые блюда. Я уверен, что меня простят, правда? Хорошо, поехали готовить!

Поразмыслив, я решил приготовить сэндвич с медом и горчицей. В частности, бутерброды с медом и горчицей. Не нужно внезапно шокировать детей странной едой, такой как рис, поэтому я решил использовать хлеб в качестве основного блюда. Я решил использовать кокатрис, отчасти потому, что это одно из самых менее дорогих блюд, которые у меня есть. Я начинаю понимать, насколько дорогое большинство видов мяса, которые у меня есть, и что лучше вести себя скромно. Кроме того, кокатрис был гигантским высококачественным цыплёнком и все его любят, верно? В любом случае, вместо того, чтобы подавать это как котлету отдельно, я хочу сделать что-нибудь попроще. Как то, что подают в хорошем кафе. В любом случае, это не сложно. Но сначала давайте сделаем небольшой шоппинг. Я рассчитываю на тебя, [Net Super ~] Посмотрим, соевый соус, лимонный сок в бутылках, горчица с зёрнами внутри, немного мёда и, конечно же, хлеб. Хорошо, приступим.

Перед приготовлением я проделал дырочки в котлетах. Мясо кокатриса слишком толстое, поэтому я растёр его тыльной стороной ножа так, чтобы оно уменьшилось, примерно, на полдюйма. Посыпал солью и перцем и оставил мариноваться. Пока это происходит, сделаем медово-горчичный соус. Для получения надежного соуса я люблю смешивать горчицу, соевый соус, мёд и лимонный сок в миске, пока не достигну желаемого баланса сладости, кислотности и остроты. Далее настало время подрумянить котлету. Я слегка смазываю тяжелую сковороду маслом и жду, пока она не станет горячей, затем кладу котлеты на сковороду кожей вниз и, позволяя жиру постепенно вытекать, затем переворачиваю. Я использовал бумажное полотенце, чтобы удалить излишки жира с птицы. После того, как мясо подрумянилось, я налил медово-горчичный соус, который только что смешал, следя за тем, чтобы горчичные зёрна не взорвались от резкого изменения температуры. К счастью, жидкости было достаточно, чтобы он не лопнули. Быстро обмазав котлеты соусом, я отложил сковороду в

сторону, чтобы аромат проник в мясо, пока я готовлю другие элементы.

Хлеб был должным образом нарезан и слегка поджарен в духовке; салат был вымыт и разорван вручную. Чтобы предотвратить образование сырости, нужно правильно высушить промытый салат. Время собирать шедевр.

Сначала хлеб, затем слой салата, затем котлета из медово-горчичного коктейля и ещё один кусок хлеба. Слегка сплющить, разрезать пополам и готово. Мне нравится нарезать бутерброды на короткие прямоугольники, а не на треугольники или длинный прямоугольник. Я думаю, что эта форма обеспечивает наилучшее соотношение хлеба и начинки, что также сводит к минимуму вероятность её выпадения.

Я сделал много бутербродов и выложил их в новую посуду для Фера и остальных моих товарищей. Для детей я использовал бежевые тарелки, купленные в мастерской Севери. Хо-хо, теперь я выгляжу как настоящий хозяин. Ах, но бутербродов на тарелках моих товарищей, конечно, было в несколько раз больше, особенно для Фера и Суи ... Так или иначе, я приготовил ещё апельсинового сока в стеклянном кувшине, кстати говоря, мне придётся купить и кувшин. Этот взят из моей арендованной кухни. Он просто стоял там, поэтому я подумал, что могу его использовать. Это, как и тележка для еды, очень удобно. Поставив тарелки с едой, кувшин с соком и так далее на тележку, я с радостью отвёз всё в гостиную.

[Извините за ожидание ~], - крикнул я.

Дети сами себя обслужили, пока я раздавал тарелки с едой своим товарищам. Не могу пренебречь их крупными заработками, верно? Благодаря им, у меня теперь есть все эти красивые тарелки и блюда ~ Фер тоже не церемонился. Через пару глотков половина содержимого его нового блюда исчезла. Ахаха.

[Напитки, кто-нибудь, будет?]

[Да, пожалуйста!] - раздался хор.

О, похоже, апельсиновый сок довольно популярен среди детей. Я налил сок в 5 кружек, пододвинутых в мою сторону. На данный момент они, казалось, больше пили апельсиновый сок и игнорировали бутерброды. Ага. Наконец, Филипп откусил от сэндвича с медовой горчицей и медом и внезапно вздрогнул:

[В-в-восхитительно! То, что вы сделали вчера, было действительно хорошим, но это очень вкусно! Это супер вкусно!]

Ах, он действительно честный. Остальные дети, вдохновлённые его энтузиазмом, тоже потянулись за бутербродами.

[Это действительно потрясающе! Слегка сладкий соус невероятен!] - сказал Энтон, набив рот.

[Да], - согласилась Бриджетт. - [Он сладкий, но и в каком-то смысле пикантный. Такое я ем впервые.]

[Он сладкий, пряный и солёный одновременно, но всё очень сбалансировано. Это действительно очень приятный опыт.] - Пол мудро кивнул. Он был самым спокойным из детей, смаковал каждый кусочек, как ценитель бутербродов.

[Это круто!]

[Ещё!] - Ливия протянула тарелку с небольшим количеством соуса на губах. Ах, так быстро?

[Ещё, пожалуйста!] - раздался громовой призыв. Фер, Дора и Суи опустошили свои тарелки.

[Да, да, пожалуйста, подождите минутку.] - Я собрал тарелки и покатыл тележку на кухню, чтобы приготовить ещё еды.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/1268298>