

Глава 322:

После встречи с мастером гильдии в Гильдии Авантюристов мы вышли за городские стены и перекусили заранее приготовленным мясом онигири. Одно из многих готовых блюд, которые я приготовил за последние три дня.

Мы сейчас на улице, потому что Фер и остальные захотели пойти на охоту.

Теперь, если я оставлю их в покое, Фер, Суй и Дора, вероятно, будут заняты охотой и, вероятно, не забудут вернуться вовремя.

Естественно, у меня есть решение для этого...

«Скоро я приготовлю что-нибудь вкусненькое, так что не забудьте вернуться, пока не стемнело», — небрежно сказал я Феру, у которого на шее была магическая сумка (очень большая).

«Угу, хорошо. Пойдемте.»

«Ура! Давайте поймем что-нибудь большое!»

«Я принесу много-много мяса~~ Так что, пожалуйста, подожди~~»

С этими словами мои фамильяры побежали в ближайший лес.

«Ну, пожалуй, пора приступить к обещанному «чему-нибудь вкусненькому», посмотрим...»

Вместо того, чтобы вернуться в особняк для готовки, я решил просто остаться и приготовить что-нибудь на свежем воздухе, ожидая фамильяров.

«Ну, раз такая хорошая погода, я должен приготовить барбекю. Прошло много времени с момента нашего последнего настоящего барбекю.»

Естественно, когда дело доходит до барбекю, мясо на первом месте. Вопрос только в том, какое мясо использовать? В конце концов, я только что получил довольно большое разнообразие в Гильдии Авантюристов.

Покопавшись в [Ящике для Предметов], я вынул большой кусок мяса Каменной Птицы.

«Давайте приготовим барбекю из птицы! Давненько я не жарил курицу, я имею в виду мясо птицы.

Что касается соуса, давайте попробуем смешать на этот раз мой собственный соус для барбекю. Хотя я мог бы купить соус для барбекю в [Net Super], есть что-то приятное в готовке собственного соуса.

Да, давайте приготовим сладкий соус для барбекю с медом и приятным стойким вкусом.

Для этого сладкого домашнего соуса берем кетчуп, мед, тертый чеснок (из тюбика) и соус чуно в качестве основы. Вустерширский соус приемлем, но чуно гуще и слаще, идеально подходит в качестве основы для соуса барбекю.

Чтобы сделать его еще более роскошным, я могу добавить немного горчицы.

Подождите, давайте сделаем оба типа!

Да, два вида соусов для моего барбекю.

После смешивания сладкого соуса для барбекю в большой миске я разделил его на две меньшие миски и добавил в одну зернистую горчицу.

Не смотрите свысока на добавление только одного ингредиента. У зерновой горчицы достаточно вкуса и текстуры, чтобы полностью изменить соус!

Я отложил соусы в сторону и начал протыкать вилкой мясо птицы, прежде чем нарезать его на соответствующие кусочки размером с небольшой стейк, чтобы оно пропиталось соусом и быстро приготовилось. Затем я поместил кусочки курицы в два больших пластиковых пакета и налил в один медовый соус для барбекю, а в другой — горчичный.

Давайте приготовим много, так как мои фамильяры любят мясо!

В любом случае, если у меня останется маринованное мясо, я могу позже просто поджарить его на сковороде.

И так, мясо подготовили.

Овощи, как правило, не обязательны, когда дело доходит до барбекю, но мне всегда нравились жареная кукуруза и спаржа. Хотя только мы с Суй действительно любим их есть, я хочу убедиться, что два других моих фамильяра получают свою порцию овощей. Не обращайтесь на апатию Доры или хмурое выражение Фера.

Кстати об овощах, у меня не так много осталось пригодных для барбекю. Итак, давайте проверим [Net Super].

«Конечно, свежая кукуруза, и сладкая паприка и немного спаржи...»

Кукурузу можно положить на гриль с листьями. Итак, все, что мне нужно сделать, это подготовить остальные овощи, сначала нарезать их до нужного размера, очистить нижнюю часть спаржи и покрыть небольшим количеством оливкового масла и соли по вкусу.

«Хорошо, теперь, когда подготовительная работа завершена, я должен приготовить гриль для барбекю.»

Я вытащил свою специальную печь-барбекю, которую я заказал в Доране вместе с остатками древесного угля. Этого должно быть достаточно, чтобы разжечь хороший огонь, хотя вскоре мне нужно будет купить больше древесного угля в [Net Super], так как я буду много готовить.

Я разжигал огонь с помощью моей Магии Огня, конечно. Магия такая крутая, в такие моменты я почти поражаюсь самому себе-

Шорох, шорох.

«!!!»

Это... шорох отодвигаемых в сторону трав и веток. Звук становился все громче, поэтому я прекратил все, что делал, схватил мифриловое копье из [Ящика для Предметов] и приготовился.

Фер уже поставил барьер, а так как это место близко к городу, я не думаю, что какие-то большие монстры осмелятся появиться...

Может быть, бродячий гоблин? Или орк?

Я крепче сжал копье, ожидая появления противника.

В итоге выяснилось...

«Э? Раш?

«Хм... О? Разве это не Мукоуда? Что ты здесь делаешь?»

Сквозь деревья показались знакомые лица членов отряда [Феникс].

«Понятно, значит, вы, ребята, только что вернулись с выполнения квеста.»

«А-а-а, рановато сразу возвращаться в город, поэтому мы решили немного заработать на карманные расходы.»

Судя по всему, отряд [Феникс] получил задание подчинить себе группу Серых Волков, обосновавшихся недалеко от соседней деревни.

«Итак, Мукоуда, что привело тебя сюда?»

«Аа, охота? Что ж, Фер и остальные охотятся, а я жду их здесь. Моя работа состоит в том, чтобы обеспечить их едой, когда они вернутся. Хотите присоединиться к нам? Прошло много времени с тех пор, как мы виделись, и это может быть наше воссоединение.»

«Хо-хо, ты нас угощаешь?»

«Спасибо!!» члены [Феникса] кричали.

Вот так отряд [Феникс] попала на барбекю-вечеринку.

Однако, поскольку барбекю предназначено для семейных, я решил приготовить суп-консому из капусты и бекона, чтобы пока развлечь гостей. Я не могу позволить своим друзьям бесконечно голодать, ожидая возвращения этих ребят, верно?

В любом случае, консому на самом деле довольно легко приготовить. Капуста и бекон сначала нарезаются на квадраты по 1 см и откладываются в сторону. Затем в большой сковороде обжарьте бекон, пока он частично не подрумянится, добавьте воду и раскрошите пару бульонных кубиков консоме над супом. Как только вода закипела, я добавил нарезанную капусту и перемешивайте, пока суп снова не начал пузыриться.

Доведя всё до вкуса небольшим количеством соли и перца этот невероятно простой суп готов.

«Пожалуйста, съешьте это для начала, пока мы ждем возвращения Фера и остальных», сказал я, раздавая суп всем.

«О, спасибо, вау, это вкусно.»

Я думаю, что тоже съем немного.

«Тем не менее, я удивлен снова видеть тебя здесь», сказал человек, который сказал мне, что его зовут Сидр, это парень, который встречается (я думаю) с сотрудником гильдии по имени Сандра.

«Ходит много слухов, и один из них о том, что ты зачистил подземелье Дорана», — прокомментировал Хэнк, допивая свой суп.

«Аверинг тоже», — сказал другой парень, Алоис.

«Ой, ой, ты получил ранг S еще до того, как пошел в Аверинг, верно? Чувак, я так горжусь тем, что могу сказать, что знаю лично ранг S», — со смехом сказал младший, Сезар.

«Ну, это все благодаря Феру и другим моим фамильярам...» — сказал я, потягивая консоме.

В конце концов, я бы никогда не приблизился к подземелью, если бы не Фер, Суй и Дора. Мой ранг S также был получен благодаря им.

«Маа, мне бы хотелось иметь таких сильных фамильяров», — сказал Раш. «Кстати говоря, Дора присоединилась к моей группе после Карелины, так что вы, ребята, встретитесь с ней впервые.»

«О? Что она за монстр?»

«Что ж, она скоро вернется. Проще увидеть своими глазами», — сказал я, когда голос Фера эхом отозвался в моей голове посредством телепатии.

«Мы вернулись.»

В этот момент из-за деревьев появились Фер, Суй и Дора.

Плюх, грохот.

Тарелка Раша упала на землю, расплескав суп консоме по всей его обуви.

«Д-дракон?»

Остальная часть группы [Феникса] также обронила свои тарелки.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2064285>