

Глава 381:

«Раз уж у нас всё есть, давайте сегодня вечером приготовим на ужин слоеное жаркое.»

Передо мной были очень красивые пекинские капусты с ярко-зелеными листьями и крепкими белыми стеблями. Они также были тяжелее, чем выглядели, что является хорошим показателем их качества.

Они были выращены Албаном на поле за главным домом.

Албань сказал: «Мы вырастили этот листовой овощ из семян, предоставленных Мукоудой. Очень вкусный, нам всем очень понравилось.»

Я действительно не могу вспомнить, какие семена я дал Албану. Капуста, скорее всего, и салат тоже, я, должно быть, включил семена китайской капусты при покупке в [Net Super], не слишком задумываясь об этом.

Во всяком случае, они очень хорошо росли в поле.

Короче говоря, пекинская капуста была просто идеальной, так как я хотел приготовить что-нибудь для всех со свининой или говядиной из подземелья, а слоеное жаркое — это то, что нужно. По сути, это тушеное мясо с изюминкой. Все уже знакомы с этим блюдом, это просто немного другой способ приготовления.

Хорошо, давайте попросим дам помочь мне приготовить это блюдо.

«Старший брат Мукоуда, все в порядке?»

«Да, да, всё хорошо, очень хорошо!»

Лотте ухмыльнулась.

Многослойное жаркое состояло из слоёв тонко нарезанного мяса и пекинской капусты, вы должны наполнять ёмкость до тех пор, пока она не заполнится.

Во-первых, более крупные и ровные кусочки листьев пекинской капусты были разобраны и выложены слоями так, чтобы кусочки мяса и листья овощей чередовались, напоминая лепестки цветка, как при приготовлении мясного и овощного жаркого или лазаньи.

Затем нарежьте мясной и овощной слои на 3 дюйма в длину. Они составляют внешнюю часть «лепестков».

Сердцевина пекинской капусты образует нераспустившуюся «почку». Я обматывал короткую, почти трубчатую сердцевину мясом и листьями, затем мясом, а затем листьями... пока сердцевина не стала слишком большой для моих рук.

Затем я осторожно положил сердцевину в середину глиняного горшка и медленно окружил ее нарезанным мясом и слоями капусты, которые мы приготовили ранее.

Идея состоит в том, чтобы полностью набить глиняный горшок, чтобы ни один из слоев не разрушился в процессе приготовления.

Лотте было очень весело собирать эти «цветы» из мяса и капусты.

В качестве альтернативы центр можно наполнить другими вещами, такими как грибы, тофу или даже приготовленными свиными ребрышками, чтобы сделать его более интересным. Однако, поскольку у нас есть много отличного мяса и пекинской капусты, можно просто приготовить слоеное жаркое из мяса и капусты.

Как только горшочки будут полностью заполнены, влейте суповой бульон ровно столько, чтобы покрыть «цветы», и дайте ему покипеть, пока овощи не станут мягкими. Мясо было мелко нарезано и готовилось достаточно быстро.

Лучше всего есть это многослойное жаркое в горшочках с вашим любимым соусом для жаркого. Лично мне нравится и понзу, и кунжутный соус. Соус понзу — это просто рисовый уксус и, возможно, немного цитрусового сока с равным количеством соевого соуса. Его можно украсить семенами кунжута или нарезанным луком-пореем. Кунжутный соус более сливочный и насыщенный, его готовят из семян кунжута мелкого помола, а также других ингредиентов, таких как майонез и немного поджаренных семян кунжута сверху.

Понзу идеально сочетается с сильным мясным вкусом свинины, а кунжутный соус придает пекинской капусте кремовый вкус.

Вам решать, какой из них вам больше нравится.

Поскольку мы готовим многослойное блюдо, я подумал, что было бы интересно сварить его с мисо, а не с обычным суповым бульоном. На самом деле, давайте используем острый мисо. Ага, острое жаркое из мисо. Насыщенный и пряный вкус мисо впитывался в пекинскую капусту и мясо, придавая ингредиентам более насыщенный аромат...

Ого, слюни текут...

В любом случае, самое хлопотное в этом рецепте — это наслоение мяса и овощей. Поскольку у меня есть дамы, которые помогают мне, было бы довольно легко всё приготовить, тем более что я мог просто купить бульон в [Net Super].

Помимо этого блюдо, я также готовил мясные шашлычки и другую еду, которую привез из Розендаля.

Как только жаркое было готово, мы поставили горшочки на длинный стол, который мог вместить 20 человек. Естественно, Фер, Суй и Дора ждали, когда их накормят.

«Наконец-то.»

«Эй, я ждал.»

Глупые близнецы сели первыми.

Табаса схватила их за головы.

«Почему вы двое всегда такие беспокойные? Почему вы не думаете о моих чувствах как о старшей сестре таких идиотов, как вы? На самом деле, эти дети более воспитанные, чем вы!»

Табаса направила их головы туда, где стояли мальчишки со своими родителями. Девочки, включая Лотте, конечно, были в моей команде поваров.

Вместо того чтобы покаяться, близнецы преувеличенно вздохнули.

«Ага... сестра снова ругается~»

«Ха-ха, опять одно и то же~»

Бах! Бах!

«Попробуйте еще раз возразить», Табаса сжала кулак.

«Ой»

«Ай.»

Бартель спокойно наблюдал за близнецами: «Как вы думаете, их черепа настолько тверды, что их мозгу трудно обрабатывать мысли?»

Я горько рассмеялся над туповатым поведением близнецов. Если верить автобиографии Кацзуки, Табаса должна быть ненормальной.

Как бы то ни было, лучше их игнорировать.

Пока все расселись, позади меня появилась странная аура.

Я повернулся и увидел Фера, пристально смотрящего на свои две порции.

«Что такое, Фер?»

«Что это? Ты все еще спрашиваешь об этом после того, как я много раз говорил тебе, как сильно ненавижу листья?»

«О? И это всё?»

Что ты имеешь в виду, это все?!

«Ой! Убери от меня свое лицо, ты слишком близко!»

А-а-а, я понимаю, ты злишься, но разве ты не можешь не приближать свое лицо ко мне так близко?

«Ты говоришь, что ненавидишь овощи, но всегда их ешь.»

«Гууу, ты хочешь, чтобы я тебя съел?»

«Съешь меня и наслаждайся последним кусочком хорошего мяса до конца своей долгой жизни!»

«Нунунуну.»

«Эй, этот цветок в горшке действительно хорош. Не похоже, чтобы в нем было много мяса, но вкус мяса довольно сильный.»

«Дядя Фер, сливочный соус делает мясо более вкусным~»

«Грр, вы двое...»

«Эй, Фер, есть еще жареное мясо на шампурах. Здесь много мяса, поэтому я приготовил

тушеное мясо с овощами. Овощи необходимы для здорового тела!»

«Хм, хорошо, я потерплю это сегодня. Однако завтрашняя еда должна быть чисто мясной» — проворчал Фер, уткнувшись лицом в еду и начав жевать капусту и ломтики свинины.

Ну, смотрите, кто сейчас вкусно ест?

«Хм, давайте и мы пробуем.»

Я жестом пригласил всех поесть, особенно детей.

Лотте первой протянула ложку. «Я хочу с этим черным соусом~»

Сначала она переложила немного мяса и овощей в меньшую миску, с помощью чайной ложки добавила немного соуса понзу на тарелку и откусила кусок свинины.

«Уф, горячо, горячо, вкусно~»

Лотте ела так вкусно, что все взяли свои тарелки и ложки и начали накладывать в них жаркое. Вскоре все ели и пыхтели от жары.

Близнецы попеременно жевали мясные шашлычки и хлебали жаркое, смазанное кунжутным соусом.

«Ууууу! Это вкусно!»

«Да, сливочный и насыщенный вкус~»

Полагаю, они преодолели свой страх перед орками и свининой?

«О да, чуть не забыл!»

Я открыл [Net Super] и купил пару ящиков пива для взрослых и охлажденный апельсиновый сок в пластиковых бутылках для детей.

Мои домочадцы ликовали при виде этих необычных напитков.

Бартель потянулся за парой банок пива. «Как и ожидалось от Мукоуды. Вы точно знаете, как оживить вечеринку.»

Он открыл бутылку и запыхтел: «Ух, это вкусно!»

Естественно, это вызвало серию хлопков и выброса углерода в воздух. Я тоже открыл банку и сделал пару глотков.

«Ах, прям в точку. Жаркое и пиво действительно хорошо сочетаются.»

Затем последовал ропот согласия.

Табаса задумчиво отъела из своей миски с жареным мясом. «Хм, должно быть, это качественное мясо.»

«О, да, это свинина из подземелья, у меня тоже есть немного говядины, но я подумал, что сегодня будет свинина.»

«Свинина из подземелья? Я уже ела её раньше, но всегда ли она была такой нежной и сочной?»

«Может быть, потому, что её сварили в супе?» — сказал Люк.

«Иногда мясо на гриле может быть сухим», — сказал Ирвин.

«Может», - согласился я. «Однако, я думаю, на этот раз это больше связано с тем фактом, что эта свинина из подземелья от свиньи из подземелья более высокого вида.»

«Э-э-э!!!»

Все бывшие авантюристы в шоке смотрели на меня. Ах, я помню, как они смотрели на меня так же, когда я сказал им, что использовал мясо каменной птицы для нашего последнего жаркого.

«Мукоуда, вам действительно не следует использовать такое высококачественное мясо для наших блюд. В конце концов, мы просто рабы.»

«Правильно, мы счастливы и благодарны за вкусную еду, но это действительно расточительство.»

«На самом деле, я бы сказал, что мы едим лучше, чем когда были авантюристами...»

Мои боеспособные люди были ошеломлены. Что же касается нормальных семей, то даже иметь обычное мясо было сложно, они действительно не знают, как реагировать на известие о том, что они ели качественное мясо.

«Хм, ну, это нормально. Я ведь ваш хозяин. Во всяком случае, у меня много...» мой взгляд переместился туда, где Фер, Суй и Дора ели свою еду, а боеспособные рабы ответили просто «ахах».

«Да, если Фер замешан...»

«Всё ясно...»

Близнецы, побывавшие вместе с Фером на том травматическом вылазке орков, поняли это лучше всех.

«... ...» мы все уставились на моих фамильяров, чьи лица застряли в мисках.

«Эй-эй, старший брат Мукоуда, почему вы не кушаете?» С любопытством спросила Лотте.

«Хм? О, я ем, смотри, у меня мясо в миске. Все, продолжайте есть!»

«Ах, я думаю, было ошибкой думать о Мукоуде как об обычном авантюристе», — сказала Табаса.

«Э, что? МЯне? Нет, нет, я совершенно обычный. Фер и остальные — вот те, кто выдающиеся.»

«Ну, в моих глазах, как их хозяин, Мукоуда действительно удивителен.»

«А, ну...»

«Эй, еще!»

«Ахаха, долг зовет~», — сказал я, радуясь возможности избежать этого разговора.

<http://tl.rulate.ru/book/6112/2309722>