

汗と涙のウィンナー

1 材料

ウィンナー	4、5本
粗挽き胡椒	少々
マスタード	大さじ5
(あれば)くやし涙	2、3滴
サラダ油	小さじ1

2 器具

- フライパン
- 菜箸
- 大さじ
- 小さじ

3 作り方

イマスタードに、くやし涙を加えてよく練り込む。
ロフライパンにサラダ油をいれ、十分熱する。
ハウィンナーをいれ、菜箸でよく炒める。
二そのまま炒めに炒め、ウィンナーが破裂するまで炒める。
ホ胡椒を振って、皿にもる。
ヘマスタードを添えていただく。

4 一言

きつと一度は彼のためにお弁当を作ったことでしょう。頑張つて、汗を流して、ウィンナーをタコの形にしてみたり、カニの形にしてみたりして。そんなにまでしたこともあったのに、結果がこれじゃあ気持ちがおさまりませんね。はじけるまで炒めに炒めたウィンナーに、マスタードをたっぷりつけて、パンにはさんで食べるもよし、フォークで突き刺して食べるもよし。ちよっぴり辛子が効きすぎて涙が出るかもしれませんが、それはきつともうくやし涙なんかではないはずですよ。お好みのやりかたで、どうぞ思い切りかぶりついてください。

これで気分が少しはせいせいするかもしれませんが、それではまだあなたの傷はふさがっていません。きつとまだささくれだっている部分もあることと思います。ストレスを発散したあとは、あなたの傷を包み込んで治すお料理をどうぞ。