海鮮パエリアを作ってみました

普段全く料理を作ることはない私ですが、新型コロナウイルスの影響で、家で食事をする機会が多くなったため、思い立って海鮮パエリアを作ることを決意しました。

まず、材料の先頭に「ムール貝（またはあさり）」と書いてあったので、スーパーをはしごしましたがムール貝を見つけることはできず、結局あさりを買うことになりました。

次に、作り方の冒頭に次のような記述があります。

「１、ムール貝は砂をはかせておく。エビは背わたを取り、イカはした処理をして食べやすい大きさに切る。」

・・・全く意味が分かりません。

「砂をはかせる」とは何なのか? エビの背わたはどうやって取るのか? そもそもエビの背わたとは何なのか?
イカのした処理とは? 「食べやすい大きさ」とは何ミリのことなのか？？
そのような疑問を１つ１つネットで調べて解決していき、２時間以上かけて海鮮パエリアを完成させました。

自分で作ったからという要素も多分にあるのでしょうが、かなりよい出来でした。
自分の気力がもてば、また料理に挑戦したいと思います。

※最近、タサン志麻さんの料理本をよく読んで研究しています。

弁護士　鴨田譲