

## 奨励火星料理人賞

氏名	梅本 真由美（星ナビ&天文台マダム）
火星料理レシピへの想	<p>2050年8月15日、私は2年2カ月ごとに訪れる地球大接近を祝い、大シルチスにあるレストランでロシア系移民の友人と一緒にこの料理を食べている。火星名産のじゃがいもをたっぷり使っているのが特徴だ。もともとボルシチのスープは火星的だが、本品はビーツ缶の効果で通常の3倍赤い。そこへ白いサワークリームを極冠風に飾っている。ショットグラスのウォッカは建前上、隠し味である。口中調味用とでも言うておこう。</p> <p>外出時に気密服着用・酸素残量に注意となると、泥酔による徘徊などは命取りになる。従って火星は禁酒社会だと予測する。とはいえロシア人がウォッカを持ち込むのは目に見えているため、このような料理名とした。</p>
2人分を作るための材料の量と費用	<p>費用：約2000円 材料：・火星培養肉（今回は地球の牛肉で代用）400g ・じゃがいも（火星名産）大2個 ・にんじん 1本 ・キャベツ 1/4 ・玉ねぎ 1個 ・にんにく 好きな量 ・ビーツ缶 1缶(200g) ・トマト缶 1缶(200g) ・サワークリーム適量 ・バター 20g ・オリーブオイル 大さじ1 ・固形スープの素 3個 ・ウォッカ少々</p>
調理方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. じゃがいも、にんじんの皮をむき食べやすく切る。キャベツ、玉ねぎは3センチ四方くらい、ビーツは食べやすい大きさに切る。にんにくはみじん切りするかつぶす。</li> <li>2. 鍋にバターとオリーブ油を入れて中火で熱し牛肉を炒める。肉の色が変わったらにんにく、じゃがいも、にんじん、キャベツ、玉ねぎを加え、全体を炒める。</li> <li>3. 水、固形スープの素、ローリエ、塩小さじ1を加え、トマト缶、ビーツ缶を缶汁ごと加えてスープを赤くする。地球のボルシチよりも赤い食材を多く加えているのが特徴。これによりジャガイモも赤く染まり、料理全体が赤くなる。</li> <li>4. 煮立ったらふたをして弱火にし30分煮る。塩、こしょうで味をととのえ器に盛る。</li> <li>5. トッピングにサワークリームをたっぷりのせる。ちなみに火星ではこれを「極冠マシマシ」と呼ぶ。</li> </ol>
チーム名	星ナビ&天文台マダム レシピ名：火星風・ゴロゴロじゃがいものボルシチ（禁断の隠し味を添えて）

