

■ 鶏肉、豚肉

Tsumeb で朝をむかえ、朝食をご馳走になった。

味噌汁。

とても美味しかった。

よく食べているインスタントの物とは一味違う。

昼は、グレートフォンテインにはないファーストフード店へ。

ハングリーライオンと言う店。

フライドチキンが美味しい。

言わば、ケンタッキーみたいな店である。

その区画は、人が混みあっていた。

ナミビア人も好きみたいだ。

チキンを二つも食べてしまった。

その後、グレートフォンテインに戻った。

夕食は、Tsumeb で聞いてきた豚肉の料理方法を実践。

この国は、豚のスライスとかあまり無く、ステーキ状の物がメイン。

それを一口サイズに切って茹でる。

後は、たれを用意する。

にんにくのすりおろし、しょうがのすりおろし、ゴマオイル、醤油、酢少々を混ぜる。

結構、においも良い。

そのたれを上からかけて、出来上がり。

ご飯が、すすむ。

ちょっと、ゴマオイルを入れすぎた点以外は、最高の出来だった。

また作ろうと思う。