

周末的早晨，露諾簡單地打理一下儀容，穿上圍裙，輕哼著歌從冰箱翻出幾天前就準備好的食材。

她揮了揮魔杖，讓菜刀把馬鈴薯、紅蘿蔔、甜椒、洋蔥以及西洋芹切成稍大的塊狀，同時取出事先醃好肉品：一塊牛肩里肌肉。牛肉淋上一點紅酒，撒上迷迭香、乾燥巴西里葉、一小匙蒜粉、鹽巴和一些黑胡椒放置一個晚上。露諾將一塊奶油放入平底鍋中，操縱著平底鍋將牛肉的表面肩上色。她的混血獅尾貓一肉桂聞香而來，在她腳邊不停「喵—喵—喵—」地叫喊。

「這個你不能吃。」露諾寵溺地笑了笑，揮揮魔杖，讓一盒新鮮的蝦子飛到手中。

此時蔬菜已經切好，牛肉的表面也已經附上一層漂亮的焦褐色，她將牛肉和蔬菜一點放入烤盤中，然後送入預熱好的烤箱。

砧板和方才的平底鍋已經在水槽中被憤怒的海綿猛力刷洗，等待烤肉的過程中，她有充分的時間做一些小甜點和雜事，於是露諾決定先來安撫肉桂。她把蝦子放入滾水中煮至通紅，再用魔杖輕輕鬆鬆地剝去蝦殼。肉桂跳上桌面，乖巧地將自己的碗推到露諾面前，毛茸茸的焦糖色尾巴在身後開心地擺盪。露諾摸了摸肉桂的頭以示鼓勵，將已經吹涼的蝦子放在她的碗中。露諾手肘靠在桌面上，兩手拖著下巴欣賞肉桂吃的津津有味的神情。肉桂也識趣地抬起頭蹭了蹭主人的面頰撒嬌，甚至銜了一條蝦子湊到露諾嘴邊。露諾接過肉桂地給她的蝦子，一下子充滿能量，轉起袖子繼續準備甜點。

首先是約克夏布丁的麵糊。露諾把等量的雞蛋、牛奶和麵粉加入鍋中，接著灑上少許鹽和肉豆蔻增添香氣，將材料攪拌成細緻滑順的糊狀後放在一旁靜置。

用剩的牛奶和雞蛋可以再拿來製作布丁和小餅乾。布丁可以說是露諾最拿手的料理，畢竟安里喜歡吃。露諾將牛奶、雞蛋、香草籽和糖混拌均勻，用濾網篩掉泡沫和一些無法充分融合的蛋白，最後倒入一個個小巧的透明玻璃杯中。烤盤中加入一些水，用蒸的方式把布丁烤熟。餅乾的部分她選擇做甜、鹹兩種口味。一邊的麵糊加入可可粉、糖和杏仁片做成巧克力小西餅；一邊則加入起司粉和迷迭香，做成起司風味的迷迭香餅乾。露諾思索著小點心的色彩似乎不夠繽紛可口，瞥了一眼她放置香料的小籃子，忽然眼睛一亮。她分出一些還沒拌入香料的麵糊，加入足夠讓麵糊呈現鮮豔紅色的辣椒粉。迷迭香

是香料，辣椒粉也是香料，做成餅乾應該也是香氣十足且美味吧！由於粉質材料混得太多，麵糊稍嫌乾燥，露諾滴了幾滴辣椒油幫助麵糊成團，將餅乾切成一個個漂亮的圓形後一起送入烤箱。

此時烤肉已經完成，趁著食物都還滾燙冒著煙，露諾一揮魔杖分離出烤肉的油脂，均勻地分配在馬芬烤盤上。用吼吼燒稍為再將烤盤和油燒到滾燙，趁熱加入約克夏布丁的麵糊。麵糊在烤箱中慢慢上色和膨起，這次的成品看起來滿成功的！

露諾取出烤好的布丁淋上，一部分淋上事先準備好的焦糖，一部分加入剛打發好的鮮奶油，放入第一個竹籃中，蓋上藍色的布。晾涼的餅乾則按照顏色整齊擺成三排，放入第二個竹籃，並蓋上黃色的布。最後一個竹籃中，放著兩個較深的瓷盤，大的裝著切成片狀的烤肉以及蔬菜，小的則盛著一顆顆小巧的約克夏布丁。蓋上綠色的布並施展一個保溫咒後，露諾靠在桌旁擦汗喘息。因為難得和朋友的聚會，稍微……太過努力了一點。不過如果喜歡的人們能因為自己的食物而露出笑容，那是再幸福不過的事情了！