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「喵一喵一」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, 均匀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!