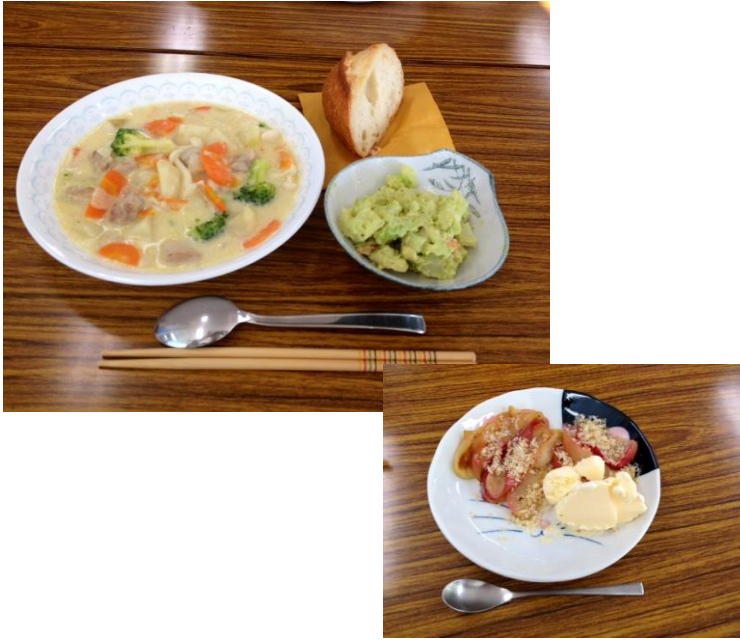


土曜日のプログラムレポート

* 12月7日 *

KKキッチン



おでかけ

本日のおでかけは・・・

今日は、江ノ電に乗って、極楽寺へ総勢11名で行ってきました。参加メンバーさんから、お得な切符の情報を頂いて、いざ出発。江ノ電はいつ乗っても混んでいますね。極楽寺は、意外にも初訪問。昔は、広大な敷地をもっていたという、今はこじんまりした境内を散策。季節には、さぞ美しいだろうと思われる桜に思いをはせ・・・ちょっと時間をもてあましたので、すぐ近くの成就院にて、散策。成就院では、良縁を結んでくれるというパワースポットの御不動さまを拝みました。皆、良縁にめぐまれるとよいですね！そうそう、同じ成就院がお守りするお地蔵さまの名前が、メンバーさんの名前を連想させて、皆で笑ってしまいました。

今日のメニューは・・・

- ・クリームシチュー
- ・アボカドシュリンプポテトサラダ
- ・焼きりんごアイスクリーム添え

寒さも本番となってまいりました・・・ということので、クリームシチューです！今日から寒くなるとの天気でしたので、いやーぴったりだな、と思いきや、意外に暖かかった・・・。

しかし、ダイケアのシチューは、市販のルウは使いません。ですので、さらっとしていて、野菜の味がしっかりと味わえます。あるメンバーさんは、「給食を思い出す」とおっしゃっていました。たしかに。レシピにはないブロッコリーを入れて彩りを足したり、ブナピーを入れて栄養価を高めたり、美味でした。サラダは、もはや定番となりつつある、アボカドシュリンプポテトサラダ。これはいつ食べても、外れがない美味しさ。熟したアボカドと少し歯ごたえを残したジャガイモがよく絡んで、何度食べても飽きない味です。焼きりんごアイスクリーム添えは、温かいところにアイスのをせて、バターと砂糖で炒めたパン粉をふりかけて(?)いただきました。これは新しい食感。しかし、デザート担当男子には若干、心残りがあったようなので、リベンジにまた期待しましょう！

カッコいい手水。→



スタッフ K