

土曜日のプログラムレポート

* 1月4日 *

KKキッチン



おでかけ

お正月といえばやっぱりこれでしょう、ということで、鶴岡八幡宮へ初詣に行ってきました！

総勢11名で出掛けたのですが・・・覚悟はしていたものの、予想以上の人出。今年は、曜日の兼ね合いもあり、このありさま。しかし、せっかく来たのだからと、1時間ほど並び、参拝してきました。まあ、たまには、人にもまれてみるのも良いですね。おみくじをひいたり、お守りを買ったりして初詣気分を満喫してきました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・五目ちらしずし
- ・きのこ汁
- ・焼き大根のゆずあんかけ
- ・りんご&ヨーグルト

あけましておめでとうございます！ 本年もよろしくお祈りします！！

さて、本年最初のクッキングは、見てください、この写真。「和」ですっきりとまとまっているでしょう？

ちらしずしは、「五目」なのですが、なんとなく具材が増えて・・・サーモンやマグロ、鯛、エビ、イクラ・・・これじゃ普通の「ちらしずし」じゃないですか！という贅沢な「五目ちらしずし」となりました。味付けは既製品を使ったので、楽チンでした。キノコ汁は、4種類のキノコを入れて、ほっとするお味に。焼き大根は、ホットプレートで苦勞しながら大根を焼きあげ、ゆずの風味をきかせたあんをとろりとかけて頂きました。大根！！いいですねえ・・・。ほっこりします。デザートはシンプルな一品でしたが、生のリンゴと焼きリンゴをまぜてジンジャーパウダーをまぶして、ひと手間加えました。

初日ということもあり、少数精鋭でのクッキングではありましたが、美味しくできました。今年も美味しい料理が期待できそう・・・。

