

# 土曜日のプログラムレポート

\*3月15日\*

KKキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、初の戸塚進出(つて、すぐお隣なのに・・・)。奈良の春日大社ゆかりの「相州春日神社」へでかけてきました。

バスに揺られて30分弱。以前ドリームランドがあった付近にあるこじんまりした神社です。この神社、なんと境内に鹿が飼われているのです。皆で「鹿せんべい」を購入。おそろおそろ鹿に差し出すと・・・なんともおいしいような音を立てて食べるではありませんか。かわいい・・・。

幸い天気にも恵まれて、春の日差しの中、のんびりまったりと過ごしてまいりました。

地元に近いというメンバーさん、バスや道案内など、さりげないサポート、ありがとうございました！

今日のメニューは・・・

- ・パエリア
- ・玉ねぎとポテチのトマトスープ
- ・ミルクティープリン

今日のメインはパエリア。スペイン風おじや？炊き込みご飯？です。今日は炊飯器を使って作ってみよう、ということになり、「具材さえ炒めておけば、あとは炊飯器が炊いてくれるもんねー♪」とたかをくくっていたら・・・炊飯器が炊いてくれませんでした(汗)。2つの炊飯器を使ったのですが、一方の炊飯器がへそを曲げ、ふたを開けてみたら、「めちやくちや、米のまんまじゃん！」。一同、愕然としましたが、しかし！そこから我々の腕の見せ所。速やかにフライパンへ移し、お湯を加えて炊き直し。見事にリカバー成功！！結果的には美味しいパエリアが出来上がりました。いやーよかったよかった。スープはシンプルな味のトマトスープにポテチチップを浮かべて頂く変わりスープ。意外にポテチの味わいが・・・。デザートはプリンは、生クリームに砂糖を入れずに作ってしまいましたが、プリン本体のほんのりした甘みとマッチして、上品な味に仕上がっていました。

スタッフ K

