

# 土曜日のプログラムレポート

\* 3月29日 \*

KKキッチン



## おでかけ

本日のお出かけは、鎌倉の妙本寺。そう、2月の「涅槃図」御開帳に合わせて予定を組んでいたら、記録的大雪に阻まれ、泣く泣く、断念していたお寺です。鎌倉自体、このおでかけには珍しく、久しぶりだったかも・・・。

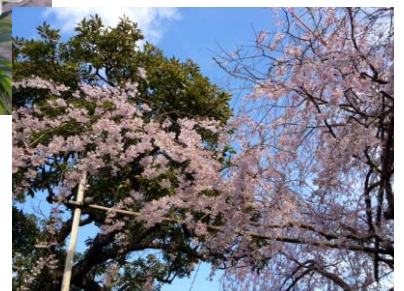
今日は、7名でこじんまりとでかけてきました。すっかり春の気候となり、鎌倉も結構な人出。しかし、妙本寺の方面には、それほどのおらず、静かな雰囲気の中、山から吹いてくるさわやかな風を感じながら、散策してきました。とあるメンバーさんは、お寺の境内から延びるハイキングコースに足を踏み入れ、想定外の道の険しさに驚かれたようです。無事、帰還(?)なさいました。

桜の咲き具合はまだムラがあるといった感じでした

今日のメニューは・・・

- ・鮭のムニエルににんじん入りタルタルソース
- ・豚しゃぶしゃぶの生野菜巻き
- ・シナモン風味の中国茶ゼリー

本日のメインは、鮭のムニエル。しかし鮭はちょっと・・・という方のために、別バージョンで鱈も用意。更に、バターで焼く人、オリーブオイルで焼く人、ニンニクも加えて焼く人・・・と今日のムニエルは個々人の要望を最大限取り入れて、作ってみました。すりおろしたニンジンで作るタルタルソースは、ニンジンの甘みがきいていて、ふつうのタルタルソースよりも優しい味でした。ぜひ、お試しを。副菜(?)の豚しゃぶしゃぶの生野菜巻きは、国産豚とアメリカ産豚を用意し、野菜を巻き巻き。意外に用意した野菜が多く、キレイに巻くのに四苦八苦しましたが、出来栄は上々。え?国産とアメリカ産の味の違いですか?・・・あまりわかりませんでした。国産の方がちょっと柔らかかったかな?中国茶のゼリーはプーアル茶を使ってみたところ、これがおいしかった!この上なくさっぱりした良い味で、もっとこってりした食事の後にもおいしそうだね、なんて、皆で話していました。



スタッフ K

