

土曜日のプログラムレポート

* 4月5日 *

KKキッチン



おでかけ

本日のおでかけは、鎌倉の「大佛次郎茶亭一般公開」へ出かけてきました。渋いですね…。読めますか？“おさらぎじろう”ですよ、“だいぶつじろう”ではありません！

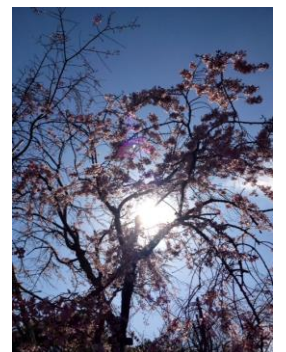
さすがに春の鎌倉。人出のすごいことすごいこと…。目的地は、鶴岡八幡宮の参道を脇にそれたところにあるこじんまりしたお家。こじんまりとしているのですが、なんだか風情があるのですよね。決して広くはないお庭には、藤棚があったり、しだれ桜、ソメイヨシノが植えられていたりしました。今日のようなお天気の日には、そこにいっただけで心地良い、そんなお庭です。こんなお家で暮らしたら、素敵だなあ、と思いました。

帰りはまた、人にもまれて帰ってまいりました。

今日のメニューは…

- ・春野菜のポトフ
- ・バターライス
- ・リンゴのヨーグルト

本日のメインはポトフ。しかも、春野菜の。入れた野菜はいたってシンプルで、ポトフに定番のジャガイモやキャベツやニンジン、玉ねぎ、セロリなど。しかし、そのそれぞれが「新じゃが」であったり「春キャベツ」であったり「新玉ねぎ」であったり…。スープはコンソメのあっさり味でしたが、スープがあっさりしているがゆえに、それら「新」の野菜の甘みが存分に発揮されていました。バターライスは、単なるバターライスでは味気ない、と、炒めた玉ねぎとニンジンのみじん切りを投入。すると、あら不思議。飽きのこない、味のあるご飯に早変わりです。ポトフにぴったりでした。バターがしつこくなかったのも良かったですね。デザートのリゴのヨーグルトは、リゴにひと手間加え、火を通したリゴと生のリゴを半々にして頂きました。お好みで振りかけたジャンジャーパウダーやシナモンパウダーとも相性抜群！さっぱりと頂きましたね。今日は、野菜たっぷり身体に優しいメニューでした。



スタッフ K

