

土曜日のプログラムレポート

5月17日

KKキッチン



おでかけ

今日は、鎌倉最古のお寺、「杉本寺」へでかけてきました。鎌倉駅から徒歩20分、という嘘(?)の情報をお伝えしていましたが、皆で歩いたら、30分ほどかかってしまいました…。しかし、みなさん、健脚。難なく現地へ到着しました。

杉本寺は、現在、本堂屋根の茅葺き替え工事の真っ最中。ちょっと外観は残念な感じではありましたが、本堂の中をお参りし、あの有名な運慶作の仏像にうっとり。御朱印もばっちり頂いて帰ってまいりました。

今日は、日差しは強かったですが、境内を吹きわたる風は、ひんやりとしていて、さわやかでした。初夏ですね…。

今日のメニューは…

- ・インド風チキンカレー
- ・帆立のチャンチャン焼き風
- ・カルピスのドリンクゼリー

今日は、(私の)念願かなって、インド風カレーでした！たっぷりの玉ねぎとにんにく、しょうがを炒め、カレー粉で香りを出します。更にトマト缶。今日はトマトの味もきいた、さっぱりとしたカレーになりました。この季節には、こんなサラッとしたカレーがよく合いますね。ターメリックライスとの相性もばっちりでした。帆立のチャンチャン焼き風は、味がよく出るようにベビーホタテを使って作りました。味噌の味と帆立の味がよく組み合わさって、美味でした。思わず白いご飯が欲しくなってしまいます。カルピスのドリンクゼリーは、ぷるんぷるんの柔らかさが絶妙。イチゴをつぶしたピューレとマンゴーソースも味のアクセントになっていましたね。さわやか～。



スタッフ K