

# 土曜日のプログラムレポート

\*8月2日\*

KKキッチン



おでかけ

今日のメニューは・・・

- ・牛肉のマリネステーキ
- ・たことアボカドと長いものサラダ
- ・枝豆のヴィシソワーズ

連日の猛暑……。皆さんはお元気にお過ごしでしょうか？今日のメニューは、スタミナ満点！“the 肉”！！「ステーキなんて焼くだけさ♪」と思っていたら……。そうではありませんでした。焼く前の段階から、セロリや玉ねぎやワインビネガーに肉を漬け込み、ソースも色々な調味料とスパイスを調合し……。とても手間のかかる一品でした。しかし手をかけただけのことはあります。ひと味もふた味も違う、味わい深いステーキが完成しました。サラダはというと、食感が絶妙で、しこっとしたタコとクリーミーなアボカドと、サクサクする長いものそれぞれの歯ごたえがたまらない、そしてさっぱりとしたサラダでした。枝豆のヴィシソワーズは、見た目も美しい、夏にしか味わえないスープ。季節感たっぷりでしたね！

来週は、久々に“ご飯”の登場です。

今日は、メンバーさんのお勧め『弘明寺』へでかけてきました。そう、市営地下鉄の駅名にもなっている、あの『弘明寺』です。ものすごい暑さではあったのですが、総勢12名で、張り切って出かけてきました。ちょっと「外出プログラム」のような……。

『弘明寺』は、横浜最古の寺院ながら、商店街を抜けた一角にあり、地元の人たちに愛されているんだなあ、と感じる、そんなお寺でした。本堂内に安置されている、ご本尊を、皆で拝観。1200年ほど前に作られたという観音さまに手をあわせ、結縁してきたのでした。

ありがたや、ありがたや……。(笑)

スタッフ K

