

土曜日のプログラムレポート

* 9月6日 *

KKキッチン



←メンバーNさんのお土産のとろろ昆布を使った即席のスープを添えて。



おでかけ

今日は、モノレールで江の島へ。駅からほど近い常立寺へでかけてきました。元寇にゆかりのあるこのお寺。趣のある境内でしたが、ちょっと物足りない??という感じもあり、せっかくの機会なので、近くの龍口寺へも立ち寄りました。こちらは、言わずと知れた、日蓮宗本山。本堂にお参りした後は、神奈川県唯一の本式木造五重塔を見学したり、「あれ?ここはインド?」と思わずにはいられない、仏舎利塔などを見学したりして、皆でわいわい境内を散策しました。

今日は、おでかけにニューフェイス登場(?)で、何か活気がありましたね♪

今日のメニューは・・・

- ・ボロネーゼ風ペンネ
- ・水菜とベーコンの和風にんにくごまサラダ
- ・レモンヨーグルトゼリー

今日は、初挑戦! ボロネーゼ風ペンネです。いや~、甘くみていました・・・。最初のボロネーゼソース(?)を作る時点で、「この水分は本当にとぶんだらうか・・・汗」「スープパスタになってしまうのでは・・・?」という心配が、ペンネ班の頭を駆け巡りました。しかし、どうでしょう! このリカバリー。出来上がってみれば、立派なボロネーゼ風ペンネ。とっても美味でした。サラダは 野菜の価格が高騰している今、贅沢に、水菜だけでなくベビーリーフやサラダほうれんそうも加えて、美味しく頂きました。にんにくの風味もほどよく、最後にごまをこれでもか! というほどかけました。身体によさそうなサラダでしたね。デザートは、1カ月程前にも作った品ですが、更にグレードアップ。ヨーグルトとレモンの酸味と、控えめにした砂糖のほのかな甘み、なんともいえない舌触りが最高の一品でした。

スタッフ K

