

土曜日のプログラムレポート

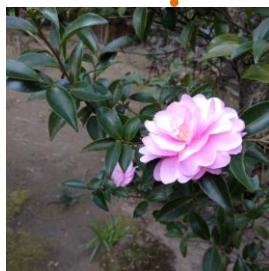
* 11月15日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、北鎌倉の“長寿寺”へ出けてきました！このお寺、かの有名な足利尊氏ゆかりのお寺。長らく、境内は非公開だったのですが、最近、期間限定ではあるものの、境内や本堂を公開している、ということを知り、楽しみにしていたお寺です。鎌倉のお寺にはたくさん足を運びましたが、初探訪。美しく手入れされた庭に流れる静かな空気。足利尊氏のお墓に手をあわせ、歴史に思いを馳せるひととき。なんともすがすがしい時間でした。・・・大満足・・・。だから鎌倉ってステキですね。



今日のメニューは・・・

- ・ナポリタン
- ・白身魚のカルパッチョ
- ・ヨーグルトティラミス

今日は、何となく「洋」なメニュー。皆さんは、ナポリタン、自分で作ったことがありますか？・・・普通、あるものなのかな？私は普段、料理をしないので、“自分でナポリタンを作る”って何だか新鮮でした。ケチャップだけを使うと、甘めの仕上がりになりそう、ということで、カットトマトも併せて使ったところ、ほどよく酸味も効いて、「大人味のナポリタン」に仕上がりました。カルパッチョは、残念ながら(?)白身魚が色々とはお店に出ていなかったの、サーモンやタコも加えて、色々魚のカルパッチョになりました。そして、野菜をたっぷり添えて、お手製ドレッシングで頂きました。デザートは、定番になりつつあるヨーグルトティラミス。とはいえ、担当したメンバーさんは、これまでにこのヨーグルトティラミスを作ったことがないメンバーさん。仕上がりにドキドキしていらっやいましたが、皆の反応は上々。レシピよりも大分砂糖を減らして、大正解でしたね。とっても美味でした♪来週は井ものです！

スタッフ K