

# 土曜日のプログラムレポート

\* 1月10日 \*

KKキッチン



## おでかけ

今日は土曜のおでかけ版「初詣」。せっかくなので、これまで訪れたことのない神社へ・・・ということで、西鎌倉にある「龍口明神社」へ出かけてきました。この神社、昔は龍口寺の隣にあったものを移築したとのことで、社殿や境内は新しげな雰囲気でしたが、実は、鎌倉最古の神社ともいわれている、歴史のある、由緒正しい神社です。モノレールで西鎌倉へ降り立つと、そこからはほぼまっすぐな道を徒歩5分。土地柄、結構な上り坂でしたが・・・それでも、晴天に恵まれ、とっても気持ちの良い初詣となりました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・減塩ポトフ
- ・帆立と大根の梅風味炊き込みご飯
- ・甘いレモンのスポンジケーキ

新年あけましておめでとうございます！今年もよろしくお願ひいたします！！

2015年最初のメニューは、“すっぱいメニュー”でした。お正月疲れの身体に、クエン酸を補給？！

メインは減塩ポトフ。このポトフ、「ミ●カン」のレシピなもので、何で減塩するかというと、お酢をふんだんに使って減塩するのです。普通のポトフをイメージして食べると「酸っぱい！」と感じますが、その酸っぱさが病みつきになる美味しさです。しかも、今日は、時間短縮もねらって、圧力鍋を使った結果、スペアリブもびっくりするほど柔らかか〜♪でした。ご飯は、これまで炊き込んだことのない大根や帆立、梅ぼしを使った炊き込みご飯。見た目もさわやかで、上品な味わいでした。デザートは、去年のクリスマス会で使いきれなかったスポンジケーキに、砂糖で煮た輪切りのレモンをデコレーションし、アイシングを更にトッピング。シンプルだけれども、甘酸っぱい、美味しいケーキに仕上がっていました。

今年も上々のスタートです。