

土曜日のプログラムレポート

* 2月7日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉大町にある『妙法寺』へ出かけました。今回も総勢13名でにぎやかに行ってまいりました！『妙法寺』は鎌倉駅から徒歩15分ほどのところにあるお寺で、日蓮ゆかりの歴史あるお寺です。受け付けで太いお線香を1人1本渡されて、何となく、神妙な気持ちに……。まずはそのお線香で本堂にお参り。その後アップダウンのある境内を、それぞれ気ままに満喫。境内には、ところどころ、梅の花が咲いていました。もうすぐ見ごろの季節を迎えるようです……。渋くてステキなお寺でした。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ピーマンの肉詰め
- ・トムヤムクン
- ・バニラババロア(ストロベリーソースがけ)

あれ、この間までお正月だったような・・・なんて思っているうちに、はやいモノで、もう2月ですね。寒さの厳しい日が続いています・・・そんなわけで、というわけでもないのですが、今日は身体の温まる、トムヤムクンの登場となりました(本当は熱帯地域？の料理ですが)。昨年作ったので、楽勝楽勝♪と思いきや、そうでもありませんでした(汗)。かなり悪戦苦闘。しかし、前回の経験をもとに、味付けにはかなり気を遣い、“激辛”にならないよう仕上げました。出来上がってみれば、まさに『トムヤムクン』でした。ピーマンの肉詰めは、牛と豚の合びきを使って作りました。玉ねぎの甘みがよく引き出された、安心の味でした。そしてデザート。今回はババロアです。これも「混ぜて固めるだけでしょ～」と甘くみていたら、結構手間のかかる工程が……。しかし、手をかければかけただけのことにはあるのですね。お手製のストロベリーソースも目に鮮やかな、見た目にも美しい、そして食べて美味しい、ステキなスイーツとなりました。トムヤムクンの刺激的な味の後に、口の中を落ち着かせてくれる、丁度良い甘さでしたね。

今日も、ごちそうさまでした！！