

土曜日のプログラムレポート

* 3月7日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は趣向を変えて、県立近代美術館鎌倉別館へでかけてきました。『幻想の系譜 ゴヤからクリンガーまで』という版画の企画展です。総勢9名でのおでかけ。この鎌倉別館、実は、鎌倉駅から20分ほど歩くので、午後の良い運動になります。天候がいまひとつのせいか、鎌倉もいつもほどの混雑もなく、比較的、移動も楽でした。美術館では、それぞれのペースで展示作品を鑑賞しました。ゆったりとした時間が過ごせた気がします。私個人の好みを言えば・・・好きなタイプの画風でした・・・♪



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・鶏肉とカシューナッツの炒め
- ・空芯菜のにんにく炒め
- ・タピオカ入りミルクティー

今日のメニューは、“ざ・中華定食”！のような感じでした。メイン料理は、もともとのレシピを一部改編♪ピーマンや玉ねぎ、エリンギを加えて、野菜をたくさん摂れるようにしてみました。そのおかげで、飽きのこない甘味が出て、とっても美味しかったです。思わずご飯が進んでしまう味でしたね。空芯菜のにんにく炒めは、残念ながら、空芯菜の若い芽を頂くことになりましたが、「空芯菜って食べたことない！」という理由で参加してくださったメンバーさんもいたほど、皆で興味津津の一品でした。ニンニクが効いた、しっかりした味に仕上がりに、少量でも満足のいく一品となりました。今度は、ホンモノの(?)空芯菜に、再チャレンジしたいですね！デザートは、タピオカ・・・。タピオカには毎回苦労させられマス。沸騰したお湯の中で躍らせて、頃あいを見計らって冷やして・・・。私が担当すると、いつもダメになるタピオカでしたが、今回は、どういうわけか?!ダメにならなかった・・・やったー!!というわけで、なかなかうまくいきました(自画自賛)。ミルクティーはもう少し濃く淹れてもよかったかもしれないと後悔は残りましたが、タピオカがさらさらしていたので、よしとしましょう!