

土曜日のプログラムレポート

* 3月21日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、桜木町にある、横浜総鎮守『伊勢山皇大神宮』へでかけてきました。すっきりしないお天気で、雨が降るかな？と心配していましたが、神通力でしょうか？私たちの日頃の行いのせいでしょうか？現地に着くと、雲が切れて、日差しが・・・！境内はすっきりと清々しく、落ち着いた気分になりました。ちょうど行われていた結婚式の様子などを見て、帰路につきました。

ちらほらと、桜が咲いていて、春もうすぐそこまで来ているな、と感じました・・・。



今日のメニューは・・・

- ・キャベツと豚肉の重ね蒸し
- ・菜の花の中華粥
- ・紅茶ゼリー

今日は、身体に優しい、ヘルシーメニューです。メインはもはや定番！失敗なし！のキャベツと豚肉の重ね蒸しです。実はこれ、土曜日の料理プログラムの記念すべき第1号メニューなのですよね。今となっては知る人ぞ知る・・・という感じですが。そんなしみじみとした思いに浸りながら？キャベツに豚肉をはさみこみました。しかし、いつも思うのですが・・・まとまった人数分の重ね蒸しを作るときは、出来上がりは“重ね蒸し”にはならないですよ（笑）。今日も、ざっくり作ってざっくり盛った、という感じになりました。でも、味は、いつもながら、キャベツの甘みがたまらなく美味しかったですね。菜の花の中華粥は、菜の花ばかりでなく、帆立も入ったので、見た目よりもしっかりとした味がつき、季節感よし、味よし、見た目よしと三拍子揃った出来となりました。紅茶ゼリーは、最近、デザートを担当することの多くなり、末はパティシエか、と噂される男性メンバーさん（冗談です・・・）が、腕をふるって下さり、アールグレイの香り高い、大人のゼリーを作って下さいました。

キャベツといい、菜の花といい、春を感じさせる、ステキなメニューでした♪♪

スタッフ K