

土曜日のプログラムレポート

4月18日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、ちょっと足をのばして赤レンガ倉庫まででかけてきました。明日まで開催されている『フラワーガーデン2015』という催しものが目的です。このプログラム始まって以来の総勢19名でのおでかけとなりました！さて、現地では自由行動としましたが、メンバーさん同士で、グループになってぶらぶらされたようです。私は、ネパール人の方から、“ティンツー”という鐘を購入♪実は、以前から気になっていたのですよね…。「これも出会いだ」と衝動買いしました。それにしても、『フラワーガーデン』と同時開催が『宇都宮餃子祭り』って…(笑)。

今日のメニューは…

- ・ベトナムフォーガー
- ・カルパッチョ
- ・レモンヨーグルトゼリー

今日のメニューは、“さっぱり”がテーマ？久しぶりにベトナムフォーの登場です。具はしゃきしゃきしたもやしと鶏のささみ、パクチーのみ、というシンプルなもの。お汁は透明で、いかにも薄味そうですが、実際は、しっかりとした味がついていて、とっても美味しくできました。しかも、今日は、スープの素が、あちやらもの(ベトナムの、という意味デス)で、本格的な味でしたね！カルパッチョは、以前作った際にはお刺身が少なかったよ…という意見を受け、サーモン、びんちょうまぐろ、鯛、ぶりの4種のお刺身を用意。そして、ダイケアの料理にありがちな、野菜(今回は水菜とカイワレ)山盛りにしてみました。こちらも、手作りのわさび風味のソースが全体を締めてくれて、食べ応えも、味も大満足の一品となりました。デザートは、定番(?)水切りヨーグルトを使ったゼリーでしたが、ゼリーというより、さっぱりとした中にもコクのあるレアチーズケーキのような味わいで、美味でしたよ。写真ではわかりにくいですが、飾り付けのレモンの“ぺらん”も、美しい仕上がりでした…(うっとり)。

今日も、全体のバランスが絶妙のメニューでしたね！

スタッフ K

