

土曜日のプログラムレポート

* 5月23日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、長谷にある『鎌倉文学館』へでかけてきました。先日のヴェルニー公園に引き続いて、庭園のバラが目的の半分です。良い天気にも恵まれた鎌倉は、結構な人出でした。また、数日前にテレビで『鎌倉文学館』のバラが紹介されたことも手伝ってか、人がわんさか。しかし、そんな賑わいの中、バラを鑑賞したり、海から渡ってくる風に吹かれたりするの、たまには良いものですね。



今日のメニューは・・・

- ・アスパラガスとえびのレタスチャーハン
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・ババロア(ブルーベリーソース)

今日のメインはチャーハンです。しかも、今が旬(多分)のアスパラガスとレタス。そして海老。なにぶん、ダイケアはIH調理器なので、火力が足りず、パラパラのチャーハン、というわけにはいきませんでした。アスパラガスとレタスのシャキシャキした歯ごたえとえびの出汁がそれをカバー。美味しかったです。初夏の味。スモークサーモンのマリネは、新玉ねぎのスライスとサーモン、そしてパプリカを調味料につけこんで、しばし置いたところ・・・予想以上にしっかりとつけこまれ、とっても良いお味に仕上がっていました。「あれ？マリネって、こんなに短時間で??」と思うくらいでした。ちゃんと添えたケッパーもアクセントになっていました。デザートは、あるメンバーさんの念願(?)叶ったかたちとなりましたが、ちょっと出来上がり量が少ないかも・・・というところで、今ある材料を使って、オレンジ味の層を足し、増量してしまうという臨機応変な対応！お見事でした！！デザートは、「高級感が感じられた」という感想が出るほど、美味でした。

今週も、ごちそうさまでした♪