

土曜日のプログラムレポート

＊6月13日＊

KKキッチン

今日のメニューは・・・

- ・鮭のペペロンチーノ
- ・オクラと梅の冷たいスープ
- ・ヨーグルトティラミス

今日のメインはパスタ。ペペロンチーノといえ
ば、シンプルきわまりないパスタのイメージで
すが、今日のペペロンチーノは、鮭の旨み満
載でした！またしてもデイクアの料理では定
番、色々な鮭を入れちゃいましたバージョンで
す。今日は、3種類の異なる鮭を入れて、味の
違いを・・・いや、よく分からなかったけど(汗)。
少しカルボナーラ風のクリーミ食感が楽し
い、美味しいパスタでした。スープは、梅干し
をたたいたペーストとオクラにだしを加えて水
を加え・・・とってもシンプルなスープでしたが、
暑い日にごくごく飲むのに最適な、さっぱり
スープでした。デザートは、もう何度もこのプロ
グラムに登場している、定番デザート。抜群の
安定感で、食事の最後をシメてくれます。今日
は、いつもよりちょっと苦みが強い、オトナの仕
上がりで、賛否両論でしたが・・・？

おでかけ

今日は、北鎌倉の円覚寺へでかけてきました。近くに
住んでいらっしゃるメンバーさんほど、「初めて来ました」
という現象が今日も・・・もったいないなあ、といつも思っ
てしまいます(個人的な思い)。

梅雨入りしてしまったので、お天気が心配されました
が、思いのほか日差しの強い中、行って来ました。広い
境内のあちらこちらにさまざまな紫陽花が咲いていて、と
っても美しかったですね。境内をのんびり散策して、英気
を養ってきました。

やっぱり鎌倉っていいなあ。

スタッフ K

