

土曜日のプログラムレポート

9月19日

KKキッチン



おでかけ

今日は久々に銭洗い弁天へ行って来ました。最近
は雨ばかりの天気だったので、晴天が気持ち良いこと！
ちょっと汗ばむ陽気でしたが、鎌倉駅からてくてく歩いて
行きました。「銭を洗う気満々♪♪」です(俗っぽい?)！本
堂を参拝した後は、思い思いにお金を洗い、その後は境
内でのんびり。絶え間なく続く水音がなんとも言えず、心
地よい空間でした。その後は、近くの佐助稲荷神社にも
立ち寄りしました。坂と階段をたくさん上った今日のお出
かけでした。



今日のメニューは・・・

- ・鮭といくらの親子丼
- ・きのこ汁
- ・ふわもち

今日のメインは、親子丼です！しかし、鶏の
親子ではなく、鮭の親子です！！今日は、協
議(?)の結果、焼いた鮭をご飯に混ぜ、その
上にサーモン(お刺身)といくらをのせ、そして
大葉や三つ葉をたっぷりトッピングする、とい
うことになりました。美味しくないわけがないで
すよね。ご飯が進む、進む！大満足でした。
副菜のきのこ汁も負けてはいません。きのこが
一体、何種類入っていたんでしょう・・・。5種
類？6種類??えのきやしめじ、まいたけな
ど、出汁がでることであること。ついでにデザ
ート作りの過程で残った卵の黄身を溶いて、か
きたま風に。味噌の塩梅も絶妙で、ご飯が比
較的塩気のあるところ、きのこ汁で和らげる、
というバランスの良さが光りました。デザート
は、ふわもち。これ、市販の『雪〇だいふく』
の手作り版のようなものなのですが・・・白玉
粉に砂糖や泡立てた卵白を加え、練って加熱
して・・・見た目はいまひとつになりました
が、食感や味は、『雪〇だいふく』より上
だったと思います(自信過剰?!).

スタッフ K