土曜日のプログラムレポート

10月3日

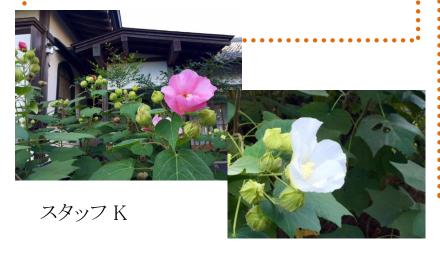
KKキッチン



おでかけ

今日は、鎌倉は腰越にある「小動神社」へでかけてきました。読めますか?「こゆるぎじんじゃ」です。とっても天気が良く、絶好の行楽日和だったので、江ノ電の混雑を心配していましたが、ラッキーなことに、それほどの混雑でもなく、無事に現地へ到着。現地では、海を眺めたり、古来から伝わる御神輿に感動したり、鳶の写真をとったり、のんびりと過ごしました。

日差しは強かったですが、秋らしい、さわやかな空気でしたね。



今日のメニューは・・・

- 牛肉のガーリックペッパーライス
- ・かぼちゃのポタージュ
- ・コーヒーゼリー

今日のメインは、牛!・・・いやいや、そうで はなくて・・・。牛肉とガーリック、コショウをきか せた、パンチのあるご飯です。張り切ってニン ニクのみじん切りを大量に作ったのは良いの ですが、その量の多さにちょっと腰がひけてし まい、レシピより少なめのニンニクを使ったとこ ろ、想像よりもパンチが控えめになりました。そ れで結局、食べるときに各々でチリペッパーや らコショウやらをかけて、"パンチ"を出しまし た。思い切りって大事ですね。今度作るとき は、盛大にニンニクを使いましょう!もちろん、 味は美味しかったですよ!ボリュームもありま した。副菜のポタージュは、ミキサーを使った ので、とってもなめらかな舌触り。かぼちゃの 甘みがとても美味でした。デザートのコーヒー ゼリーは、定番と言えば定番ですが、濃いめ のコーヒーを使って大人の味に。しかも、柔ら かさが何ともいえず、絶妙でした。お好みで、 シロップをかけたり、アイスを載せたりして楽し みました。