

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。



スタッフ K

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。今度作る時は、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。