

土曜日のプログラムレポート

* 10月24日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は月1回のボウリングの日。総勢10名で湘南ボウルまで行ってきました。「さくさくやりたい」とのことで、3レーンに分かれて投球。1レーン3名ないし4名での投球となりました。レーンは隣り合っているのですが、異なるレーンのメンバーさんの投球にハイタッチしたり、声をかけたり、和気あいあいとした雰囲気の中で、今日も楽しく投げてまいりました！



今日のメニューは・・・

- ・マグロとネギのピリ辛ごま油和え
- ・とろろ汁
- ・ババロア(栗ソース添え)

今日のメインはマグロです。マグロの切り落としをニンニクとごま油、塩、鷹の爪で和えると、というシンプルな主菜。他に大葉やカイワレ大根、白髪ねぎ、炒りごま、水菜を加えて頂きました。これ、手間がかかからないのに、とっても美味です。「あれ、こんなにしっかりした味がついちやうの??」と意外なほどの美味。ご飯に載せて、いっそのこと丼にしても良いかもしれません。副菜はとろろ汁。「えっ?もしやとろろ昆布にお湯を注ぐだけ・・・?」と思っていたら、とろろはとろろでも長いもをすりおろしたとろろでした。すりおろした長いもにだし汁とみそを加え、小葱を散らして頂きます。ちょっとだけわさびの風味を加えると、ぐっと味がひきしまります。こちらもシンプルなのですが、良いお味でした。デザートはババロアは、何ととっても、栗ソースが贅沢!今日はちゃんと栗を蒸してつぶして濾して・・・。てまひまかけた結果、非常に味わい深い栗ソースが出来上がりました。ババロアの甘さと栗ソースの甘さがうまくかみ合っていて、満足のいくお味でした。デザートレベル高いです。