

# 土曜日のプログラムレポート

\* 11月7日 \*

KKキッチン



## おでかけ

今日は、初めて訪れる鶴見です。鶴見には、総持寺という大変立派なお寺があるのをご存じですか？知っている方も行ったことがない、という方は結構いらっしゃるみたいですね。そんな総持寺をメンバーさんのお勧めで訪れてみました！いやー・・・とにかく想像を超える大きさでした。参道入り口に建っている石灯籠からして「うわっ」と思う大きさ。現地では、御朱印を頂いたり、境内を自由に散策したり、石原裕次郎さんのお墓参りをしてみたり・・・それにしても、石原裕次郎さんのお墓で「どうぞどうぞ」とお参りを勧めてくれたおじさん、誰だったんだろう・・・(謎)。

今日のメニューは・・・

- ・キーマカレー
- ・温野菜のサラダ
- ・ブラッドオレンジゼリー

今日のメインはキーマカレーです。“キーマ”はヒンディー語などで“ひき肉”を指します。なので、キーマカレーはひき肉カレーということ。それ以外、特に「これがキーマカレー」という特定のレシピはないらしいです(笑)。私たちが作ったキーマカレーは、人参、エリンギ、玉ねぎ、生姜、ニンニクをとにかく炒め、味付けしたもの。ひき肉の甘みと玉ねぎの甘みがほどよく出ていたかな、と思います。ご飯が進むこと進むこと・・・。副菜は温野菜のサラダ。彩りも考えて(本当に?)、じゃがいも、人参、かぼちゃ、ブロッコリー、しめじの5種類をチョイス。蒸し器で蒸したり、電子レンジの力を借りたり。メンバーK氏があり合わせの材料で作ったアンチョビのソースが秀逸でした！温野菜って、「野菜食べたな～」という感じで良いですよね！！シメのデザートは、ブラッドオレンジゼリー。ブラッドオレンジ100%のジュースにほんの少し砂糖を加え、冷やし固めました。トッピングにオレンジを浮かべて・・・。さわやかな酸味が口いっぱい広がりましたとき。



スタッフ K

