

土曜日のプログラムレポート

＊1月23日＊

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、成田山横浜別院。ずいぶんと古い歴史を持つお寺で、横浜のお不動さんと呼ばれて地元で親しまれていたお寺とのこと。しかし！開創145年を記念した大改修で、ピッカピカになりました。実はピッカピカになったら行ってみよう、と考えていたお寺なのです。まだ本堂の改修が終わったところで、まだ周囲は絶賛工事中でしたが、新しくなった本堂は、とても開放的でした。丁度、真言宗の真骨頂(?)護摩炊きをやっているところで、迫力あるお経を身体で感じてきました。・・・それにしても、お守りたくさん売ってたな・・・。



今日のメニューは・・・

- ・きりたんぼ鍋
- ・白菜とわかめのサラダ
- ・フルーツヨーグルト

今日の主菜は、つ、ついに・・・きりたんぼ鍋！残念ながら、皆で鍋をつつく、というわけにはいきませんでした。なんと、きりたんぼを手作りしてしまうところからやっちゃいました！！きりたんぼはお米と片栗粉を混ぜてつくるのですね・・・。こねてこねて粒感が残る程度にこねて・・・成形。なかなかうまく出来ていませんか？グリルやトースターで焼き色をつけたら、市販のものよりも香ばしくて大好評でした。その他、たっぷりの野菜から出た味がおつゆにしみ出して、美味でしたね！寒い日にもってこい。副菜は季節の野菜、白菜をそのまま使ったシンプルなサラダです。「うわっ、白菜多すぎ(汗)」とひるみましたが、さくさくとした食感と、お手製のドレッシングの飽きのこない味で大満足。デザートはこれまたシンプルなフルーツヨーグルト。フルーツをたくさん入れたのですが、苺の味が突出していました。やはり野菜にせよフルーツにせよ、季節のものを頂くって良いですね♪♪♪