

土曜日のプログラムレポート

* 2月6日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉の長谷寺へでかけてきました。お目当ては昨年開館したばかりの観音ミュージアムです。この観音ミュージアム、宝物館をリニューアルして作られた施設です。こじんまりとはしているのですが、なんだかキレイ……。中でも圧巻(?)は、ずらっと並んだ「観音三十三応現身立像」！室町時代の作と考えられている仏像です。いやー、何だかロマンを感じますね。

境内では、梅の花もキレイに咲いていました。



今日のメニューは……

- ・ペンネアラビアータ
- ・あさりとじゃがいものミルクスープ
- ・みかんヨーグルトの寒天ゼリー

今日の主菜はペンネ・アラビアータ。結論から言いますと、とにかく美味しかったです！手順はシンプルなのですが、シンプルなだけに、パスタのゆで具合とか、ソースの味の加減とか、難しいのでは、と思いましたが、どれもこれも、今日は絶妙。レシピに加えたベーコンの味がまたソースにしみだして……。結局、「おいしい」という言葉しか出てきませんでした(笑)。副菜のスープは“ミルクスープ”なので、もっと牛乳の味が全面に出るのかな、と思いきや、そんなことはなく、きちんと砂出しをして使ったあさりの旨みがしっかりときいていて、しかし、まろやかで、主菜のパスタの辛みを丁度良く和らげてくれました。急ぎよ、入れることにした人参も、ごろっとした食感が楽しめて良かったです。デザートは、砂糖の甘みは最小限におさえられ、みかん缶のみかんと季節の伊予かんの甘みや酸味がさっぱりとした、食後に嬉しい味に仕上がっていました。

今日は、メニュー全体のまとまりが良かったなあ、という印象です。

来週も楽しみですね！