

土曜日のプログラムレポート

* 3月5日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、腰越にある「満福寺」でした。そう、先日、天候不順により、泣く泣く見送った計画を、今日は実行です。幸い、気温も高めで、動きやすい気候。混雑する江ノ電を避け、モノレールで現地へ向かいました。総勢13名でのおでかけです。「満福寺」といえば、義経や弁慶ゆかりのお寺。弁慶が使ったという御椀や、鎌倉入りを許されなかった義経が頼朝に送った腰越状などが、あくまでさりげなく、展示されていました。そして、そんなお寺には、のんびりとした性格の猫が昼寝の真っ最中でした…。

スタッフ K



今日のメニューは…

- ・釜玉カルボナーラうどん
- ・アボカドシュリンプポテトサラダ
- ・ヨーグルトチーズケーキ

今日の主菜はカルボナーラうどんでした。デイクアでは何度か作られているメニューです。パスタで作るよりも、さっぱりしていて、しかし、にんにくの風味はしっかり効いている、とっても美味しいカルボナーラです。今日は、担当したメンバーさんの機転で、かくし味に白だしがちょっぴり加わっていたようで、一層味わいが深くなっていたような気がします。副菜のポテトサラダもデイクアでは定番メニュー。こちらはじゃがいもとえびの歯ごたえを残した、色彩もさわやかなポテトサラダ。これがいつ作っても失敗のないサラダなのです。味付けはマヨネーズと塩と胡椒で「適当」な感じに味を付けるだけなのですが…。今日も大変美味しゅうございました！そして、特筆すべきはデザートです！！！！なんということでしょう！この出来のすばらしさ！！！！ふわふわのあつあつで、表面にうっすらとついた焦げの部分がまた香ばしく…。レシピよりも砂糖の量を減らしたおかげで、ヨーグルトの酸味がいきた、さっぱりした味になりました。食感といい、味といい、史上最高レベルでしたね。メンバーさんの感想にも、「外で食べるチーズケーキのよう」という感想があったほどです。

来週も、張り切っていきましょう！