

土曜日のプログラムレポート

* 4月2日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけ先は円覚寺。北鎌倉の名刹です。昨日まで「もう、完璧に春の陽気♪」と油断していたら、今日はどうってかわって冷え込み、まさに「花冷え」でした。しかし、気温が下がったおかげか、桜の見頃の期間は延びているらしく、円覚寺境内のそこそこに咲く桜はどれも見事でした。“桜だらけ～！”という景色も圧巻ですが、北鎌倉のように、ひっそりと、しかし凛とした桜の姿もまたいいものですね。幸い、混雑もなく、のんびりと散策を楽しむことができました。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・トマトとモッツァレラチーズの冷製パスタ
- ・パンプキンスープ
- ・ティラミス

今日の主菜は冷製パスタ。「そろそろ本格的に春の陽気だし♪」ということで採用されたわけではないのですが、それにしても、今日に限ってこの冷え込み・・・しかし、そんなことではめげません。しっかりと冷製パスタ、作りました。予めバジルのみじん切りと和えたチーズと、これまたんにくで香りづけしたオリーブオイルで和えたトマトがパスタに絡んで美味しいのなんの。いくらでも食べてしまえそうな、絶品パスタでした。副菜のスープは、炒めた玉ねぎとカボチャの甘さがとっても優しい、なめらかな口当たりになりました。「なんだかほっこりするねえ・・・」との感想が続出。温かいスープ、というのがまた、今日のメニューにも合っていたようです。そしてデザートは、何と今日はインスタントではなくドリップして淹れたコーヒーを使用。“さろん”というプログラムで腕を磨いたメンバーさんの指導(?)のもと、美味しく淹れられたコーヒーの味と、チーズの酸味と、ココアの甘みとが絶妙に混ざり合い、そして、ふんわりとした舌触りが何とも言えない、逸品となりました。

・・・それにしても、今日のメニューの組み合わせは「パーフェクト！」。