

土曜日のプログラムレポート

4月16日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、茅ヶ崎の「浄見寺」です。ここには何があるかというと、あの時代劇(?)で有名な大岡越前守の墓所があるのです! しかも、大岡家歴代当主の墓がずらーり。普段は見られないのですが、“大岡越前祭”のときだけ、一般に解放されるのです。…というわけで、珍しいもの見たさで行ってみました。相模線の香川駅から徒歩20分。のどかな風景が広がる中、てくてく歩いて行って来ました。



スタッフ K



今日のメニューは…

- 筍のだし炊きご飯
- トムヤムクン
- 黒ゴマプリン

今日の主菜は季節の筍をふんだんに使った炊き込みご飯です。筍の炊き込みご飯のレシピは数々ありますが、今回は、「ほん●し」のCMでイケメン俳優(?)が紹介しているレシピを採用。さすが「ほん●し」。しっかりと効いただしの中で、筍の風味が活かされる～。「1杯目から、おかわりのことしか考えられない」ほど、美味しかったです。そして副菜はトムヤムクン。正直、「筍ごはんとトムヤムクンって!」と、先週、メニューが決まったときにはビクビクしてしまいましたが、これが意外に合うのでびっくり。有頭エビも入れ、エビのうまみをしっかり引き出したスープは、トムヤムクンを初めて食べたという方にもなかなか好評でした。パクチー好きの方々(私も含め)は、パクチーを“もっさり”トッピングして頂きました。デザートは練りゴマを使ったプリンです。こちらは、生クリームや牛乳を使って丁寧に混ぜ合わされたゴマの風味が濃厚な仕上がりに。トムヤムクンの辛さで忙しくなった口の中をひんやり、そして、優しく、落ちつけてくれる美味しさでした。

今日もごちそうさまでした!

