

土曜日のプログラムレポート

4月23日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは野毛の大道芸を見物に行ってきた。地元では結構、大きな催しのように。野毛の町のそこそこで、区画ごと、パフォーマンスが繰り返されていました。マジックあり、ジャグリングあり…。私たちは、時間の関係もあり、3つほどのパフォーマンスをじっくりと見物してきたのですが、中でも、外国人のパフォーマーの方の芸が秀逸でした。思わず、何度も大爆笑。そして、歓声をあげてしまいました。

普段はあまり接することのない大道芸ですが、楽しい時間を過ごせましたね。

今日のメニューは…

- ・まぐろのステーキ丼
- ・あさりと春キャベツの白だしスープ
- ・きなこクッキー

今日の主菜はまぐろのステーキ丼。まぐろを短冊状に切り、塩・コショウを振り、片栗粉をまぶし、焼き、タレで照り焼きにする…。ただそれだけ、と言えはそれだけなのですが…。これがにんにくも効いて、こっくりとした、ごはんが進んでしまう味に仕上がるのです。今日は付け合わせに長いもと大葉、万能ねぎを添えて頂きました。お肉のステーキも良いですが、まぐろのステーキも負けずに、良いですね！副菜のスープは、テレビのCMで紹介されているレシピをもとに作りました(あれ？最近このパターン多いな??)。春キャベツの甘みとあさりの旨み、そして玉ねぎの甘みがたっぷり頂ける、あっさりとしたスープです。「野菜を食べているな～」といった感じの、今の季節にぴったりのスープでした。デザートはきなこクッキーは、和風？洋風？どちらとも言えないクッキーです。生地にもきなこを練り込み、外側にもきなこをまぶした健康的なお味。しかも、さつさく♪「また食べたい！」と思わせてくれる出来栄でしたね。

スタッフ K

