

土曜日のプログラムレポート

* 5月7日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鶴岡八幡宮でした。しかし、単に参拝するのが目的ではありません！桜の季節も終わり、紫陽花の季節が訪れる前の、ちょっとだけ落ち着いた鎌倉で、何が見頃かというところ、そう、牡丹です！鶴岡八幡宮の境内には「神苑ぼたん庭園」というものがあり、冬と春に牡丹が楽しめるのです。気温は高めでしたが、涼しい風の吹き抜ける庭園を、咲き誇る牡丹を鑑賞しながらのんびりと散策……。なんだかちょっと贅沢な時間を過ごしているような、そんな気分になりましたね♪

今日のメニューは・・・

- ・シンガポール風チキンライス(海南鶏飯)
- ・生春巻
- ・タピオカ入りココナツミルク杏仁

今日の主菜はチキンライス。“チキンライス”というと、オムライスの中に入っているような、赤いチキンライスをイメージする方も多いと思いますが、こちらのチキンライスは、姿も味も全く違います。鶏肉の茹で汁を使ってご飯を炊き、特製のソースを作り、ご飯と鶏肉とソースを合わせていただきます。ご飯にも鶏の旨みが生みこみ、少し濃いめのソースとうまく絡みあって、とっても美味しいのです！！巷でも、“おしゃれなカフェご飯”として少し流行っているような？？副菜の生春巻は、今日はサラダ感覚の具材を使用しました。ビーフンにパクチーに大葉にきゅうり、にら、万能ねぎ、と野菜たっぷり。こちらはキレイに巻くのに苦戦しましたが、それも楽しく、わいわいと作りました。デザートはタピオカ入りココナツミルク杏仁は、タピオカのゆで具合が上手で、ちゃんとさらさらとしていましたね。小さくカットされたフルーツも、杏仁豆腐やココナツミルクとよく合って、美味でした。今日は、全体的によくまとまったメニューで大満足です！！

スタッフ K

