

土曜日のプログラムレポート

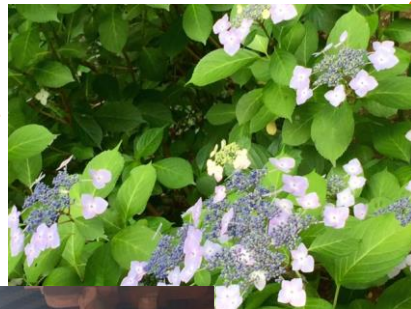
* 6月4日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は日蓮宗最古、そして、鎌倉でも有数の古刹である、妙本寺へでかけてきました。鎌倉駅から徒歩10分たらず。にもかかわらず、境内に足を踏み入れたとたんに、ひっそりとした静けさに包まれます。しかも、今日はちょうど風が強まったこともあり、木々の葉ずれの音が心地よく・・・心がすーっと鎮まるようでした。駅からあまり離れなくとも、こんな場所があるなんて、鎌倉ならではの、良いですね。



スタッフK



今日のメニューは・・・

- ・タコス
- ・ビシソワーズ
- ・ハニージンジャーゼリー

今日の主菜はタコス。ちょっとご無沙汰をしていたメニューです。“タコ・シェル”といわれる、トウモロコシの粉で作った皮を軽く焼き、その中に、“タコ・シーズニング”(=タコスの素みたいなもの。これを混ぜるとタコス味になります)と牛ひき肉を炒め合わせたものをはさみ、更に、レタス、トマトをはさみ、チーズとサルサソースをトッピングして出来上がり♪一番の苦労のしどころは、“タコ・シェル”の扱い(笑)。勢いよく具をはさむと、割れる、割れる・・・汗。しかし1枚割ってからは、「ま、具をのせて食べればおっけーでしょー♪」と、もはやラテンのノリで美味しくできました(あ、タコスはメキシコ料理ですからね)。副菜はビシソワーズ。ちょっと厚くなってきたこの季節にぴったりの冷製スープです。こちらはジャガイモと玉ねぎの甘みがしっかり効いた、深みのある味わいのスープでした。いつもよりも、味が濃く、とても美味でした。デザートは、なかなか栗の集まらなかったハニージンジャーゼリーが満を持して登場(本当ははちみつ生姜ゼリーですが)。こちらはゼリーの達人コンビ(?)が担当。好評を博した梅酒ゼリーのようなふるふる感が、もう、たまりませんでした!!!!