

# 土曜日のプログラムレポート

\* 6月18日

KKキッチン



おでかけ



今日のおでかけは弘明寺でした。このお寺、実は横浜で最古のお寺！なのです。縁起はなんと1300年ほど前にさかのぼり、中国のえらいお坊さんがやってきたのがきっかけだったとか。

今日は、ご本尊の縁日ということもあり、本堂の中では、護摩焚きが行われていました。

それにしても、今日は暑かったですね。梅雨はどこへ行ってしまったのでしょうか・・・。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・長崎ちゃんぽん
- ・焼き餃子
- ・黒ゴマプリン

今日の主菜は長崎ちゃんぽんです。かねてより、九州男児のメンバーさんが提案をし続け、満を持して登場。「えっ？ちゃんぽんって、こんなに具材が多いの??」とびっくり。キャベツにもやしに人参にニンニク、生姜、ネギ、コーン、かまぼこ、ちくわ、シーフード・・・。これが美味しくならないわけがありません。スープにシーフードの旨みがしっかりとしみだして、美味でした。おかわりをした方も多かったようです。副菜は焼き餃子とシンプルです。しかし、シンプルだけに作り手の腕が試される??今日はキャベツ多めのヘルシー路線の焼き餃子。しっかりと焼き色がついて、少々冷めてから食しても、味は落ちず、ふんわりもちもち。ちゃんぽんの副菜としてばっちりでした。デザートは、以前に、固まりきらなかったという過去を持つ黒ゴマプリン。前回、担当したメンバーさんがぜひ、リベンジを！という熱い意気込みで臨んだ一品です。ゼラチンの量を調整したり、冷凍庫を使って冷やしを強化したり・・・果たしてその成果は? 「もう3個食べたい」という方がいらっしゃるほどの出来栄え。しっかりと固まって、ボリュームミィな食感と濃厚な甘みが病みつきになるデザートとなりました。