

土曜日のプログラムレポート

* 7月2日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、手広にある「青蓮寺」へ出かけてきました。おでかけでは初登場のお寺です。現在の境内はそれほど広いわけではないのですが、その歴史は古く、平安時代あたりまでさかのぼるようです・・・汗。関節部分が鎖でつながれ、可動式になっているご本尊にちなみ、通称「鎖大師」と呼ばれているようです。いつもはノーマークの手広方面。今年一番の暑さ（多分！）の中、モノレールの駅から、てくてく歩くこと20分超。いやー、暑い中、よく歩きましたよね。まさに炎天下。これからはおでかけには辛い季節になりそうです・・・。

今日のメニューは・・・

- ・冷しゃぶ冷やし麺
- ・アスパラのベーコン巻き
- ・みつ豆（アイスの上）

今日の主菜は冷しゃぶ冷やし麺。今年一番の暑さ（多分！）の今日にピッタリのメニューではありませんか！！シャキシャキのレタスと夏に美味しいトマトときゅうりをたっぷり添えて、胡麻ドレッシングをかければ出来上がり。麺は、中華麺です。今日は西●の「皆さまのお墨付き」を採用。麺自体にもコシがあり、さっぱりと頂きました。副菜はアスパラのベーコン巻きです。こちらはどことなく、お弁当の定番メニューのようなイメージ。ベーコンの塩気が旬のシャキシャキとしたアスパラによく合っていて、安心の味。欲を言えば、もう少し食べたかったなあ（笑）。デザートは、みつ豆にバニラアイスを上、黒蜜をかけて頂きました。打ち合わせの段階では、フルーツ缶を入れるという話でしたが、ここはあえて、シンプルで行こう、ということになったのですが、これが正解でした。もちろん、“あんみつ”も美味しいのですが、たまには、こうしたシンプルなものも、味わい深いものです。作る途中には、活きの良い（？）寒天に翻弄された場面もありましたが、寒天の柔らかさもちょうどよく、見た目にも涼しいデザートとなりました。

スタッフK

