

土曜日のプログラムレポート

＊ 7 月 1 6 日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鎌倉の妙法寺。この間行ったお寺は妙本寺・・・まぎらわしい・・・。昨日の豪雨で空気が冷えたのか、午前中は、最近の猛暑を忘れるような体感気温。「この分だと、快適におでかけできそう・・・」と一安心していたのに、いざ、出かける時間になって、外へ出てみると、「あつっ！」燦々と降り注ぐ強い日差しの中、汗をかきながら“おでかけ”してきました。総勢11名。ところで、この妙本寺、苔寺として有名なだけあって、足元に注意が必要。お約束のように、苔で滑って、コケている方も・・・あぶないあぶない（汗）。

スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・冷やし汁なし坦々麺
- ・枝豆のポタージュ
- ・フランボワーズババロア

今日の主菜は汁なし坦々麺。ひき肉に豆板醤やテンメンジャン、長ネギ、ニンニクや花椒をいれて炒め合わせた、ピリ辛の肉みそと、練りゴマで作ったタレを麺に絡めて頂きます。この肉みそを作っているときから、デイケア室内には、食欲をそそる香りが充満。暑い夏にぴったりの、刺激的な一品でした。一方、副菜は、枝豆と生クリーム、牛乳、米を使ったポタージュ。皆でせっせと枝豆の皮をむき、手間ひまかけて作りました。意外にも、しっかりとしたボリューム感。マイルドで枝豆の味が感じられる、優しい味と口当たり。主菜の辛さを中和して、ホッとさせてくれるポタージュでした。そして、デザートは、フランボワーズババロア。レシピを見たときには、「む、むずかしい・・・」とひるみましたが、ひとつひとつ手順を確認し合いながら作業を進め、砂糖を控えめにしてみたり、ゼラチンを多めに入れてみたり・・・。フランボワーズソースの酸味と、ババロア部分の控えめな甘みが丁度よく合わさって、見た目も美しい絶品デザートの出来上がり♪苦労したかいがありましたね！

来週は、念願かなって(?)のひつまぶし登場です。