

土曜日のプログラムレポート

* 7月23日

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、笛田というところにある「仏行寺」へでかけてきました。渋いですね〜。これまでノーマークだった寺院です。いつもお世話になっているボウリング場の最寄り駅でモノレールを降り、15分ほど歩いたところにあります。門はこじんまりとしているのですが、裏山へ登れるくらい、境内はなかなかの広さ。山(?)の頂上部には、あの梶原源太景季の片腕が埋まっているという「源太塚」が！まさに穴場スポット。季節には、ツツジの花が見事とか。境内には、色々なお花が植えられており、気持ちの良いお寺でした。

スタッフK



今日のメニューは・・・

- ・ひつまぶし
- ・鰯のつみれ汁
- ・黒ゴマプリン (特盛り)

来週は、土用の丑の日・・・というわけで、今日はその前哨戦。ちょっと豪華にうなぎを頂きました♪うなぎの高騰が心配されましたが、何とか、我々がスーパー西●でゲット。一部は白焼きを使って、ふんわりと。卵をキレイに焼いて錦糸卵を作り、トッピング。薬味を刻んで、これまたトッピング。先日の料理の際に購入した実山椒などもトッピング。そして・・・ひつまぶしの醍醐味は、食べ方を変えながら楽しむこと。最後にお出汁でさらーっと頂くのが、また美味♪更に、今日は副菜が鰯のつみれ汁。鰯をたたいてお手製のつみれを作ります。たっぷりの大根と人参と牛蒡も加えて、旨みたっぷりのつみれ汁は、やっぱり美味なものでした。出来あいのつみれとは、味のしみ出し方が違いますよね！手間をかけただけのことはあるというものです。シメは前回も大好評だった黒ゴマプリン。「もっとたくさん食べたい」という多くの方(?)の要望により、今回は、“特盛り”です!!!! 砂糖を控えめにしたのがまた功を奏し、「何杯でもいけちゃうんじゃない？」という美味しさに。これはまた、リバイバルの予感・・・。