

土曜日のプログラムレポート

* 8月6日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、「平塚八幡宮」！・・・の予定でしたが、この猛暑。“熱中症嚴重警戒”が呼び掛けられる暑さ。ムチャはやめようということで、今日は実施を見合わせるようになりました。「平塚八幡宮」へは、また日を改めて。

今日は、室内で卓球をしたり、納涼会の準備をしたり、トランプをしたりして、のんびりと過ごしました。

今日のメニューは・・・

- ・鶏となすの冷製パスタ和風ジュレ
- ・しそのポタージュスープ
- ・贅沢フルーチェ

今日の主菜は冷製パスタです。生姜とごま油で炒めた茄子と、細めのパスタを絡め、その上に細かく割いた鶏肉と万能ねぎ、白髪ねぎを美しくトッピングするという、とてもシンプルなパスタです。しかし、このパスタの決め手は何と言っても和風ジュレ。麵つゆと酢などを混ぜ合わせたタレをゼラチンで固め、フォークでクラッシュしてパスタに散らします。このゼラチンが食べる頃には溶けてよくパスタに絡むのです！美味！見た目にもオシャレ。副菜はしそのポタージュ。ちょっとナゾです。情報があふれるこの時代なのに、ネットで検索してもレシピが無い・・・。プログラムに参加している看護師のレシピを基に作りました。お、美味しい！しその香りがふわっとさわやかに香る、これまで飲んだことのないポタージュでした。じゃがいもや玉ねぎを使うところは、“ポタージュ”の王道。しかし、大葉だけでなく、クレソンもミキサーにかけて混ぜ込むのには驚きました。このクレソンがどうやら、美味しくなる鍵を握っているようです・・・。今日は温めて飲んだのですが、冷たくても美味しそうですね！

スタッフ K

