

土曜日のプログラムレポート

* 8月20日

KKキッチン



おでかけ

今日こそ！平塚八幡宮の予定でしたが……。昨日行われたデイケア最大級イベント（?!）『納涼会』のお疲れもあってか、参加希望者が集まらず……。そして、台風接近に伴う天候不順もあり、今日のおでかけは中止とさせていただきました。

今度こそ、平塚八幡宮行きたいですね。

今日のメニューは・・・

- ・グリーンカレー
- ・カプレーゼ
- ・苺ソースのチーズケーキ

今日の主菜はカレーです。カレーはカレーでも、タイ風グリーンカレー（台風が接近していることにちなんだわけではありません。当然のことながら）。グリーンカレーの魅力はなんといっても、その独特の後引く辛さでしょう。ココナツミルクとスパイスが醸し出す、エキゾチックな辛み。とはいえ、グリーンカレーペーストという便利なものがあるので、本格的な味が楽しめます。具として鶏肉としめじ、ししとう、なす赤ピーマンをごろごろと入れ、煮込みます。暑い国の料理だけあって、夏に爽やかな味を楽しめました。副菜はカプレーゼ。やはり夏のトマトは大きくておいしいですね！そこにモッツアレラチーズを載せて、バジルを散らし、オリーブオイルと岩塩、粗引き黒コショウでシンプルに味付けします。カレーで刺激された味覚を落ちつけてくれます。そしてそして！今日の目玉はなんといってもコレです！！苺ソースのチーズケーキ！！これ、ただのバイクドチーズケーキではないのです。卵白を泡立てて生地になつくと混ぜる、“スフレケーキ”なのです。もう、ふわっふわ……。素晴らしすぎる出来。感動。多分、ホールで食べられます……。

スタッフ K

