

土曜日のプログラムレポート

* 10月1日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、「モノレール湘南深沢駅付近の寺院を散策」しました！この企画は、真夏の炎暑に阻まれ、一度は中止になった企画です。涼しくなってきたし・・・ということで、3つの寺院と1つの神社をてくてく歩いて巡ってきました。どの寺社もこじんまりとしているのですが、歴史はそれぞれ古く、良い雰囲気です。御朱印を頂いたところ、お坊さんから、御朱印にまつわるお話を丁寧にして頂いたり・・・。今週も、良い時間を過ごしてきました。



今日のメニューは・・・

- ・鈴木家のドライカレー
- ・ごぼうのポタージュ
- ・黒ゴマプリン

今日の主菜は、ドライカレー。“鈴木家の”って・・・？実はスタッフの鈴木Nsが自宅でよく作る定番のドライカレーなのです。にんにくとしょうがをごま油で炒め、香りを立たせ、そこに合びき肉、みじん切りにした玉ねぎ、角切りにしたピーマンとパプリカを合わせ、具を作ります。そしてこのカレーの最大の特徴が、炒り卵がのることと、たっぷりのレタスとミニトマト！ぴりっとした辛みとシャキシャキしたレタスの食感がたまらないドライカレーでした。副菜のポタージュスープは何とごぼう。ごぼうのポタージュって・・・とちょっと不思議な感じもしますが、結論は「ポタージュにしちゃうと、何でもおいしいんじゃない？」。これまた、まるやかな食感とやさしい味が、主菜のカレーとぴったりでした。最後のシメ(?)は、定番となりつつある、黒ゴマプリン。ぷるぷるした食感となめらかな舌触り、そして濃厚な味・・・それでいて甘すぎず・・・。最初に作ったときには、固まらずに“黒ゴマドリンク”になったことが今では信じられませんね。

スタッフ K