

土曜日のプログラムレポート

* 11月19日

サタデーキッチン



おでかけ

金沢文庫へおでかけする予定でしたが・・・

**雨天のため、
次週へ順延となりました**



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・きのこ油揚げの炊き込みご飯
- ・鮭のホイル焼き
- ・ほうじ茶アイス

今日の主菜はみんな大好き(?)炊き込みご飯です!今日はきのこを2種使い、アクセントに油揚げを加えた炊き込みご飯です。味付けはあっさり目。最初はちょっと味薄いかも?と書いておりましたが、いざ、炊きあがると、きのこの風味が引き立つ、上品な美味しさ。皆、口ぐちに「薄味に仕上げたね」と大満足でした。副菜は鮭のホイル焼き。年中食べられる鮭ですが、この季節の鮭は美味しいですね。キャベツやパプリカ、人参、玉ねぎといった野菜もたっぷり包んで、味付けはそれぞれで好みの調味料を使って作りました。その結果・・・巨大ホイル焼きとなりました。“ホイル焼き”というよりむしろ、“ちゃんちゃん焼き”のような(汗)。お腹いっぱいになりましたが、野菜ばかりなので実はヘルシーです。デザートは、ほうじ茶アイス。市販のアイスクリームをベースに使用して、卵や生クリーム、粉末ほうじ茶を混ぜ、丁寧練っていきます。そして、冷凍庫で軽く凍らせると・・・あら不思議。ソフトクリームのような舌触りになるのです。ソフトクリーム好きなメンバーさんも太鼓判の一品となりました。