

# 土曜日のプログラムレポート

\* 2月4日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、『浄妙寺』。「今回は楽しちゃえ！」ということで、鎌倉駅からバスに乗って行って来ました。『浄妙寺』は、足利氏ゆかりのお寺。足利直義（尊氏の弟）や貞氏（尊氏の父）のお墓（伝）や季節折り折りの花が美しいことでも知られているお寺です。ご一緒したメンバーさんの中には、さり気な歴史に詳しい方もいらっしゃり、直義と尊氏兄弟のエピソードを教えて頂いたり、咲き始めの梅にほっこりしたり、のんびりした時間を過ごしました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・アクアパッツァ
- ・ガーリックトースト
- ・エリンギとアスパラのバター醤油
- ・ヨーグルトティラミス

今日の主菜はアクアパッツァ。一言で言うと“魚介の蒸し煮”です。一見、手のこんだ料理に見えますが、実はエビやあさりや鱈、プチトマト、しめじといった具材をニンニクとオリーブオイルで炒め、ぐつぐつと煮込み・・・これだけなのです。味付けらしい味付けは塩コショウくらいなのですが、魚介の出汁がしっかりとしみだして、美味！！丁寧にガーリックバターで焼いたフランスパンがよく合うこと！！パンの焼き加減も絶妙でしたね。副菜はエリンギとアスパラ、人参をバター醤油で炒めたシンプルな一品。こちらは、炒め具合によって、野菜の食感が変わってしまうのですが、担当されたメンバーさんがとてもお上手だったのでしょう！アスパラのシャキシャキ感が残っていて、歯ごたえも楽しい美味しさでしたね。デザートは、水切りヨーグルトを使ったヨーグルトティラミス。ダイケアの料理では定番（？）のデザート。インスタントではなく、ちゃんと淹れたコーヒーの苦みとカステラの甘み、そしてヨーグルトのさっぱり感がたまりません。これを食べると、普通のティラミスよりこちらの方が・・・なんていう風にも思ってしまうのですよね。