

土曜日のプログラムレポート

* 2月18日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは「寿福寺」鎌倉のお寺です。ここ2日ばかり、比較的暖かい日が続いていて、しかも、今日の午前中も快晴で・・・と思っていたら、午後は一転、曇り空。ちょうど冬の寒さの戻ってきたところではありましたが、そんな気まぐれなお天気にもめげずに行ってまいりました。鎌倉駅から徒歩10分ほどのところにある寿福寺は、静かな佇まいのお寺です。ここは、あの頼朝の妻・北条政子や鎌倉幕府第三代将軍・源実朝、俳人・高浜虚子のお墓があることでも有名です。さり気なく、教科書に出てくるような歴史上の人物のお墓があるなんて、やっぱり鎌倉ですねえ。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・海鮮ちらし丼
- ・ミルフィーユ鍋
- ・抹茶白玉ぜんざい

今日の主菜は海鮮ちらし丼でした。事前のミーティングで相談し、ご飯にのせる魚はまぐろ(2種)、イカ、エビ、サーモンに決定。その他にきゅうりや大葉、海苔といった定番の具材をのせて頂きました。しかし、何ととっても、今日一番の絶賛を浴びたのは、メンバーSさんが腕をふるってくださった卵焼き！味付けもちょうどよく、ふわふわの食感が絶妙！！別の機会に玉子焼き単体でも味わってみたいですね(ずうずうしくてごめんなさい、Sさん)。副菜はミルフィーユ鍋。ミルフィーユといっても、甘いわけではありません。白菜と豚肉の薄切りを鍋の中で交互に重ねて蒸して頂く、あれです。一時期、“だし”のテレビCMでイケメン俳優が作っていた、あれですね。柚子胡椒や大根おろしでアクセントをつけて頂きました。やはり失敗のない、安定の味。ぎゅうぎゅうと鍋の中に白菜と豚肉を詰め込む作業も何だか楽しかったですね。デザートは抹茶白玉ぜんざいは、いつもの通り、白玉の生地には豆腐を練り込むことで、しこしこもっちりした食感に。加えて抹茶白玉の方は、抹茶のほろ苦さが大人の味といった感じで、とても美味でした！