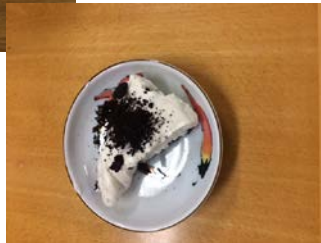


土曜日のプログラムレポート

* 5月27日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、「旧住友家侯野別邸庭園」へおでかけしてきました。お天気にも恵まれ、張り切って行って来ました！再現された別邸は意外に（←失礼・・・）見ごたえがあり、ガイドをして頂いた後に、皆でもうひと巡り。広い庭園では、珍しいアーティチョークを囲んで調理法を調べてみたり・・・。新緑がキラキラと輝いて、とっても気持ちの良い空間でした。これで入園自体は無料なんて、贅沢。お近くの方は散歩コースに加えてみては??



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・冷やし中華
- ・水菜と生姜のロールカルパッチョ
- ・オレオチーズケーキ

今日の主菜は冷やし中華です。久々に来ました！シンプルメニュー！！たまに、こうしたオーソドックスなメニューもほっとしますよね。しかも、今日は、絶好の冷やし中華日和。今日は、トッピングにハムではなく、ひと手間かけて鶏の胸肉を採用しました。その他にも、定番のキュウリやトマト、もやし、カニカマ、錦糸卵といった具材をたっぷり載せました。錦糸卵は、男性メンバーさんが腕をふるって下さり、美しい仕上がりになっていました。副菜のカルパッチョは水菜と甘酢生姜を鯛とサーモンのお刺身でそれぞれクルリと巻いて・・・。冷やし中華にぴったりの一品でした。何といっても甘酢生姜の酸味と食感が良いアクセントになっていて、いつものカルパッチョとは一味違う味わいでしたね。デザートはチーズケーキは、手順としては意外にお手軽。こちらは何と言っても、オレオの苦みとクリームの甘み、そして、レモン汁の酸味が絶妙に組み合わせられて、更に更に、オレオのかりっとしなごらしっとりとした（??）食感が何とも言えません・・・。「1切れでなくホールで食べたい」と熱望する参加者も。