

土曜日のプログラムレポート

* 6月10日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。今日は（も？）、久しぶりに参加されたメンバーさん、レギュラーなメンバーさん、そして初めて参加されたメンバーさん、色々入り混じって、張り切って出かけてきました！ぴったり4名ずつ、3部屋に分かれ、それぞれの部屋で、熱唱・・・。アニメソングを歌う方あり、懐メロを歌う方あり、イマドキの歌を歌う方あり、思い思いに好きな歌を思い切り歌ってきました。思い切り声を出すと、何となく気分もスッキリしますよね。また来月も楽しみです。

今日のメニューは・・・

- ・ 鮭のムニエル人参入りタルタルソース
- ・ ビシソワーズ
- ・ 梅（酒）ゼリー

今日の主菜は鮭のムニエルです。今日のムニエルは、自分たちでタルタルソースを作って、添えて頂きました。しかも、このタルタルソース、ただのタルタルソースではありません。加熱した人参をすりおろして混ぜたタルタルソースです。この人参が、程良い甘みを醸し出し、しかも見た目も鮮やかな色で、とても新鮮でした。一緒に添えたほうれん草と玉ねぎのソテーもアクセントになって良かったですね。副菜のビシソワーズは、暑くなってきたこの季節には、まずは食したい一品です。玉ねぎをじっくり炒めて甘みを引き出し、そこにジャガイモの甘さがプラスされ・・・今日は、敢えて塩を控えめにすることで、素材の味を存分に味わうことができました。デザートは梅酒デザート。今年もこのシーズンがやってきました！

もちろん、アルコールは使いませんので、“なんちゃって”梅酒ゼリーにはありませんが、今はノンアルコールで梅酒のおいしさを味わえる、スグレモノな商品がありますので、何の問題もありません！！炭酸水でシュワシュワさせて、食感も涼やかに・・・。今回も固まり具合（固まらなさ具合？）が絶妙で、「何杯でもいける！」とはまさにこのこと！

スタッフ：

