

土曜日のプログラムレポート

* 6月17日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、横浜の「岩崎ミュージアム」です。みなとみらい線に乗って、元町・中華街駅から徒歩約3分。とても良いお天気だったので、道中のアメリカ山公園をぐるっと一周して、色鮮やかな花々にうっとり……。ミュージアムでは、常設展示の服飾の歴史に関する展示や、ガレやドームのガラス工芸品、アルフォンス・ミュシャの絵画などを鑑賞したり、企画展示のタロットカードを鑑賞したり……。そして喫茶室でのんびりと雑談を楽しんだり、ちょっぴり贅沢な(?)土曜の午後を過ごしてきました♪♪

今日のメニューは・・・

- ・タイピーエン（太平燕）
- ・焼き餃子
- ・マンゴープリン

今日の主菜は太平燕です。皆さんは食べたことがありますか？私はかれこれ10年近く前に熊本を訪れた際に食べたような……。そう、これは、熊本の郷土料理なのです。春雨を使った麺料理、とでも言ったらよいのでしょうか。豚肉やエビの他、人参、キャベツ、ねぎ、もやし、キクラゲといった野菜をこれでもか、と入れて頂きます。スープのベースは鶏ガラです。お好みでラー油をたらししてもO.K.です。あっさりしつつも、魚介のしっかりした味が効いていて、大満足でした。副菜は、オーソドックスな焼き餃子。担当したメンバーの方も慣れた手つきでテキパキと具を皮に包んでいきます。そして、焼き加減！表面はパリッと、中はシャキシャキとした食感で、美味しい意外の何ものでもない、といった感じ。もう少し食べたかったかも……。デザートはマンゴープリンは、奮発してあの「聘〇樓」が出している素を買ってみました。途中に入れるマンゴースープがどうやら、美味しくなるポイントのようです。マンゴーの濃い味が口いっぱい広がって、しあわせ……。今日の料理はなんと、全員が「十点満点」という評価でした。パーフェクト！！



スタッフ K

