

# 土曜日のプログラムレポート

\* 7月22日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけは、横浜にある「宮川香山眞葛ミュージアム」へ行って来ました。メンバーさんオススメの眞葛焼きという焼き物のミュージアムです。あまり予備知識もなく勧められるままにご一緒しましたが・・・独特の作品群に驚嘆・・・！こじんまりとしたミュージアムでしたが、思いのほかじっくりと観賞して、閉館時間の16時までゆっくりしてしまいました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ トマトとモッツァレラチーズの冷製パスタ
- ・ サイコロステーキ
- ・ 贅沢フルーチェ（ピーチのせ）

今日の主菜は冷製パスタです。酷暑の続く今日この頃。冷製パスタという響きだけで既にノックアウトです。そして、冷製パスタの王道(?) トマトとモッツァレラチーズとくれば、美味しくないとはいえませんがありません！にんにくとバジルの香りを楽しむために、さっぱり薄味に仕上げ、トマトを沢山のせました。「もうちょっと味を足したい・・・」という方は、副菜のサイコロステーキのタレをかけていました。副菜のサイコロステーキは、牛ステーキ肉とサイコロ型の成型肉を使用。しょうゆベースの特性ダレを絡めて頂きました。リーフレタスをたっぷり添えて、そして、こちらにも、炒めると甘くなる青森産のトマトを添えました。しっかりとした味つけで、食べ応えがありましたが、サラダ感覚でも食べられる一品となっていました。デザートは、久々(?) のフルーチェです。今日はフルーチェはフルーチェでも、“贅沢”フルーチェのピーチのせを選択。旬の桃を用意して、フルーチェの上のせてみました。ひんやりとよく冷えて、夏にぴったりのデザートになっていました。

夏バテ解消できたかな??