

土曜日のプログラムレポート

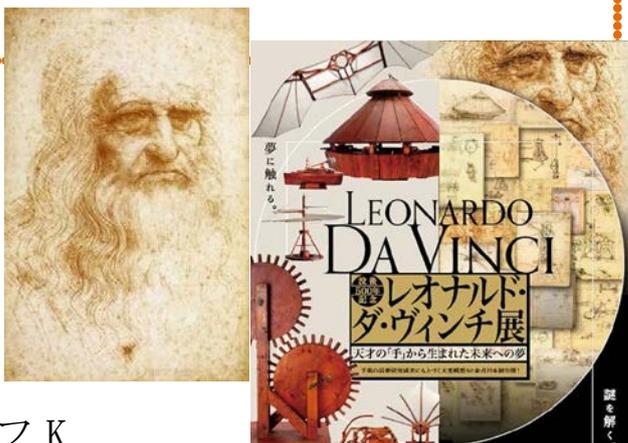
* 8月5日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは・・・やってしまいました。当初の予定では、横浜そごうで開催される「岩合光昭写真展・ねこの京都」におでかけする予定でしたが、実はこの催しは来週からの開催だったのです！ということで、今日はそごう美術館で開催されている「レオナルド・ダ・ヴィンチ展」へ行ってきました。ダ・ヴィンチの手稿の研究に基づく、大型模型の展示が主でした。模型に触ることができたり、写真を撮ることができたり、観賞するだけではない楽しさのある展覧会でした。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・山かけ丼
- ・大根もち
- ・草もち

今日の主菜は山かけ丼です。まぐろはびんちょうまぐろを使用。長いものはちょっと贅沢に、大和いもと長いものブレンドにしてみました。ねばりの強い大和いものおかげで、濃厚なトロトロ感が出て、食べ応え十分でした。残った長いものを千切りにして入れたのも、食感が楽しめて良かったですね。そして、添えた大葉や小葱、ガリ、新しょうががアクセントになって、ご飯の進むこと進むこと。満腹になるまで食べてしまいました・・・。副菜の大根もちは、千切りにして炒めた大根と、干しエビ、薄力粉と片栗粉を混ぜ、ごま油でこんがり焼きあげます。酢醤油やラー油、豆板醤など、各々の好みのタレで頂きました。大根の水分が思いのほかモチモチとした感じで、干しエビの出汁も出て、何だか不思議に美味しい一品でした。最後にデザートです。今日は「餅」シリーズ(?)。草もちです。たっぷりの乾燥よもぎを使ってよもぎの香りをこれでもか!というほど立たせました。仕上がりとしては、新潟県の名産“笹団子”のような印象で、上品な甘さのあんこと、草感たっぷりの草もちがとっても美味な和のスイーツに仕上がっていましたね。