

土曜日のプログラムレポート

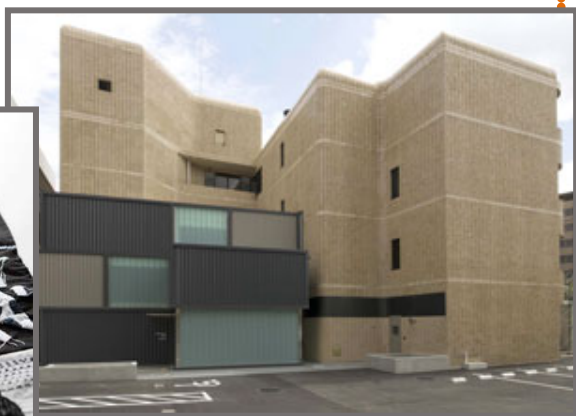
* 9月23日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは横浜市民ギャラリーで開催中の「新・今日の作家展 2017」を目指して、桜木町へ行ってきました（最近、桜木町辺りへ行くことが多いような・・・）。心配された天気も回復。だらだらと続く野毛の坂道を越えて、いざ、ギャラリーへ。ちょっと考えさせられる感じの展示作品に考えさせられ（笑）、のんびりと帰ってきました。良い散歩になった土曜日の午後でした。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・魚のホイル焼き
- ・いかと里芋の煮物
- ・ブルーベリーとヨーグルトのムース

本日の主菜は、魚のホイル焼きです。魚は何にするか、というところから皆でわいわい。今日は旬の鮭を使うことに決めました。そこへ、しめじやまいたけ、えのきといったきのこ、じゃがいも、人参、玉ねぎ、ししとうといった野菜を加えてホイル焼きにします。これだけの具材を包むのは大変でした・・・。タレは味噌とマヨネーズを使ったので、コクがプラス。秋鮭の旨みとあいまって、ご飯がまた進んでしまいました（笑）。副菜はいかと里芋の煮物です。だるまいかという旨みの強いイカを、煮込みすぎないように上手に煮込むことが出来て、やわらかく仕上がりました。味がしっかりしみ込んで、ほっこりする味わいでした。加えた生姜もよく効いていましたね。デザートはブルーベリーとヨーグルトのムース。見た目にも涼しげ。ヨーグルトに生クリームを加えたので、コクもあり、それでいて甘さは控えめの、さっぱりとした味わいでした。

今日のメニューは、これでお味噌汁でも付いたら「ざ・和食定食」というメニューでした。

来週も楽しみです。