

土曜日のプログラムレポート

* 10月28日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは月1回のボウリングでした。またしても雨……。しかし、雨くらいでめげる私たちではありません。今日は、以前からお誘いしていたメンバーさんも、ついに初参加！ということで、張り切ってでかけてきました。隣のレーンの小学生の予測不能の動きに惑わされたり、勝手にスコアの入ってしまう不思議な機械に惑わされたりしながらも、皆で和気藹々、楽しんでまいりました！スコアは……。いまひとつでしたが、楽しかったのでよしとします。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・白菜とベーコン、牡蠣のクリーム煮
- ・ガーリックライス
- ・コーヒーゼリー（アイスのみせ）

今日の主菜は、クリーム煮です。気温の下がった今日にはぴったりのメニューとなりました。牡蠣は塩でもんで放置した後、熱湯で軽くゆがいて下ごしらえをしっかりとしました。そして、たっぷりの白菜と、当初のレシピにはなかった人参とエリンギを加えてみました。手順としてはそれほど複雑ではありませんでしたが、牡蠣とベーコンのうまみもしっかりときいて、そして、白菜の甘みもしみだし、ほっこりとした、優しい味わいに仕上がりました。ガーリックライスは、ご飯の炊き加減から絶妙で、柔らかすぎず、かたすぎず、にんにくやバター、コーンと炒め合わせても、とってもいい具合でした。香ばしい香りにさらに混ぜ合わせたパセリがアクセントになって、主菜の優しい味にちょうどマッチしていました。見た目もオシャレな感じでしたね。デザートのコヒーゼリーは、担当の方が“レトロな喫茶店のマスター”のような佇まいでじっくりじっくりドリップしたコヒーを使ったので、苦みと酸味のバランスが素晴らしい、美味しいコヒーゼリーとなりました。贅沢にたっぷり（写真はたっぷり過ぎてゼリーが見えませんが（笑））載せたバニラアイスとの相性が抜群でした！今日も満足♪