

土曜日のプログラムレポート

* 1月20日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、ちょっと足をのばして平塚の前鳥神社に行ってきました。「うっかり初詣に行っていなかった」という方向け(?)企画です。平塚駅からバスに乗って10分ほどのところにある前鳥神社。びっくりするほど広大な神社ではないのですが、なんと今年で鎮座1650年!!ものすごく歴史のある神社なのです。境内はとてもしずかした雰囲気が漂っていました。社務所の方々の対応もとても丁寧でしたね。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・コッペパンサンドイッチ
- ・コーンポタージュ
- ・いちごババロア

今日の主菜はコッペパンサンドイッチです。コッペパンは巷で話題の(?)「高〇パン」を使用。事前のミーティングで具材話し合った結果、シンプルな“卵サンド”と“生ハムとチーズ”、それから“アボカドシュリンプポテトサラダ”の3種に決定!各々が、3種類のうち、好きなものを2種類選んで食べました。どの具材のサンドも、コッペパン自体の甘みとふわふわな食感が活かされて、とっても美味でした♪「もっと食べたい・・・」という声もちらほら。副菜はコーンポタージュです。今回は、ミキサーを使わず、玉ねぎをじっくりと透明感が出るまで炒め、煮込みました。これがばっちり効いて、コーンの甘みと玉ねぎのとろみがマッチした、まるやかな味わいに。寒い日にはぴったりな、身体が温まる一品でした。デザートはいちごババロア。市販の“ババロアの素”を使って作りました。熱湯と牛乳と混ぜるだけ、というお手軽さです。そこへ、生クリームと生のいちごをトッピングしました。ババロアの甘さを生のいちごの酸味が引き立てて、爽やかな味わいになっていました。

今日のメニューもまとまりよく、主菜からデザートまで、統一感のあるメニューでした。来週も、あったかメニューに期待!