

土曜日のプログラムレポート

* 2月3日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、鶴岡八幡宮境内にある、神苑牡丹園へ行って来ました。今はちょうど正月牡丹が見頃を迎えていました。空気は冷たいのですが、その中で、凛と咲く牡丹が何とも美しく・・・うっとりとしてしまいました。各々、お気に入りの色の牡丹を見つけては、写真をパシャリ。華やかな中にも気品のある牡丹を堪能しました。境内には梅も咲いていて、季節の移り変わりを感じました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・肉巻きおにぎり
- ・まぐろの漬けサラダ
- ・コーヒーゼリー (アイスのせ)

今日の主菜は肉巻きおにぎりです。節分だから恵方巻・・・と思いきや、敢てのおにぎり！しかも肉巻きとは。今日は、牛肉も豚肉も使って、2種類作ってみました。ご飯には、大葉のみじん切りや白ゴマなどを混ぜ、俵型のおにぎりを作ります。丁寧に刷毛でタレを塗りながら、少し焦げ目がつくくらいに焼いたお肉でおにぎりを巻いて、更にのりを巻いたりしていただきました。牛肉はタレがよくしみこんで、しっかりとしたお味に。豚肉は牛肉のものよりややあっさりとした仕上がりに。味の変化も楽しめましたね！副菜はまぐろの漬けサラダです。まぐろは赤身と中トロの2種類の切り身を漬け汁にしっかりと漬け、頂きました。実は漬け汁も赤身と中トロで異なるものを作り、味の変化を持たせました。グリーンリーフやカイワレ、サニーレタスと一緒に頂くと、相性抜群で、とっても美味しかったです。葉物野菜の値が高騰している今日この頃、贅沢をしました♪デザートは、定番のコーヒーゼリーです。珍しく、市販のコーヒーを使用。なので、手順はかなり楽でしたが、苦みの強いコーヒーにバニラアイスがよくきいて、「やっぱり美味しいよね～」との感想。

今日もごちそうさまでした。来週も楽しみです。