

土曜日のプログラムレポート

* 2月10日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけはボウリングでした。ボウリング場の予約の都合上、ついこの間もボウリングだったけれど・・・という感じの間しかあいてない、珍しい日程でした。先月とはまた異なった顔ぶれで、投球を楽しみました。先月は派手な(?)スコアが目立ちましたが、今日は平和な(笑)スコアでした。途中、隣のレーンのお客さんに、ボウリングのマナーについてご教示頂くという場面もありましたが、皆でわいわい、楽しく過ごしてきました。また来月も行きましょう♪

今日のメニューは・・・

- ・和風ハンバーグ きのこおろしソース
- ・さつまいものポタージュ
- ・トリュフチョコ

今日の主菜はみんな大好きお肉たっぷりハンバーグです！デイケアで作るハンバーグは、ヘルシーに豆腐を入れたりすることもあるのですが、今日は、思い切りお肉を堪能しようということで、豆腐無しで作りました。しかも、一人二個ずつ！和風ハンバーグなので、しめじやえのきをたっぷり使ったソースを作って・・・実は、肝心の大根を買い忘れていたというハプニングがあったのですが、それは何とか挽回して、無事完成♪ハンバーグの味はしっかりと、そこへおろしと大葉のさっぱり感を加え、大満足の出来でした。副菜はさつまいものポタージュです。今までジャガイモのポタージュはよく作ってきましたが、今日はさつまいもという変わり種。甘みの強い紅はるかという品種を使って作りました。レシピには“砂糖を加える”とあったのですが、今回は使わずに、さつまいもと玉ねぎの甘みだけでチャレンジ。これが功を奏し、ごくごく自然な、嫌みのない甘さに仕上がりました。デザートはシンプルながら、なかなか手間のかかるトリュフチョコです。チョコレートを刻むところから始めて、丹念に湯煎でとかし、生クリームと混ぜ、冷蔵庫で固めました。なかなか固まらず、切り分けるのに苦労しましたが、最後は抹茶パウダーなどをまぶし、口どけの良い、美味しいチョコレートに仕上がりました！

スタッフ K

