

土曜日のプログラムレポート

* 3月3日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、北鎌倉の東慶寺でした。東慶寺といえば、江戸幕府公認の「縁切り寺」で有名。しかし、このお寺は「花の寺」としても有名なのです！というわけで、この季節はなんと言っても梅です。門前から本堂へ至る参道の両脇に、たくさんの梅が咲き誇ります。例年だと、ちょうど今日あたり見頃・・・今年は五分咲きといったところ。それでも、春めいた日射しの中、青空を背景に、ピンクや白の可憐な花がよく映えています。のんびりとした午後を過ごしました♪



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・昔ながらのナポリタン
- ・シーフードサラダ
- ・ラズベリーレアチーズケーキ

今日の主菜はナポリタンです。ナポリタンといえば、“洋食屋さん”の味です。今日は、参加されたメンバーさんのお宅の味をレシピに採用させて頂いて作りました。具材はシンプルに。色々入れたくなるのですが、そこはぐっと我慢。あくまで「昔ながらのナポリタン」ですから！そのメンバーさんのお宅にならって、豆板醤を加えてみると、パンチのきいた辛さがプラスされ、各段に美味しさがアップし、大好評でした。副菜は、シーフードサラダです。エビやイカやタコ、あさりを主な具材に選び、葉物はグリーンカールとサニーレタスの2種類を使用しました。その他に、玉ねぎときゅうりで歯ごたえをプラス。自家製のフレンチドレッシングで和えれば、さっぱりとしたサラダの出来上がりです。イカとエビは茹でて温かいうちにドレッシングに漬けておいたので、味がしっかりと沁み込んで、とても美味でした。あまり美味しかったので、もっとシーフードを食べたい！足りない！という要望も(笑)。デザートはレアチーズケーキでしたが、今日はラズベリー(ミックスベリー)の缶詰を使ったチーズケーキです。ゼラチンを入れるタイミングを間違え、マーブル模様にはなりませんでしたが、それも愛嬌?!味は、ベリー系の酸味が効いて、後引く美味しさでした。