

# 土曜日のプログラムレポート

\* 3月24日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは「旧・伊藤博文別邸」へ行って来ました！場所は、シーサイドラインの「野島公園」駅下車徒歩数分。これまでも“旧・邸宅”のような場所にはおでかけしてきましたが、ココは初めて。メンバーさんからの情報を得て、張り切って行って来ました。概観はかやぶき屋根の雰囲気のある建物。内部も、さすがに元・総理大臣の別邸だけあって、上品な和の空間でした。そこで現在は生け花の展示をしているので、もう雰囲気は最高です！自然に咲く花も美しいですが、こうして空間と調和していけられた花も趣が面白いものですね。作品の制作者である次期家元、イケメンでした・・・



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ガパオごはん風～鶏とピーマンのアジア炒め～
- ・生春巻
- ・アメリカンワッフルアイスのおせ

今日の主菜は、タイの定番ごはんメニューのガパオ・・・風のごはんです。要は、東南アジア版の炒飯でしょうか。味付けはナンプラーやオイスターソース、ニンニクなど。赤唐辛子も少々入れて、ピリ辛にします。鶏ひき肉や玉ねぎ、ピーマンを炒めた具を作り、お皿に盛ったご飯に載せます。更に、別に作っておいた目玉焼きを載せて出来上がり♪お好みでパクチーを加えていただきました！ナンプラーとバジルの香りで一気にアジアンテイストに。エキゾチックな美味しさを楽しみました。副菜は生春巻です。こちらも、生春巻といえは、という定番の、えびやキュウリ、ビーフンなどといった具材を使用しました。ライスペーパーで具材を巻く作業は、最初は苦戦したものの、後半に至っては、すっかり上達！見事な仕上がりでした。主菜、副菜とアジアンが続き、デザートも・・・と思いきや、デザートはアメリカンワッフル、というところが面白いですね。市販のワッフルミックス（粉）を牛乳と混ぜ、15年もののワッフルメーカーでこつこつと焼き上げました。アツアツのワッフルにつめた一いバニラアイスを載せ、チョコソースやはちみつ、黒糖ソースを好みでかけて食べれば・・・美味しくないとはいえませんが、大満足！！