

# 土曜日のプログラムレポート

\* 4月7日 \*

サタデーキッチン



## おでかけ

今日のおでかけ先は、極楽寺でした。極楽寺といえば、江ノ電の風情ある駅で有名な“あの”極楽寺です。極楽寺は毎年4月7日～9日の3日間だけ、普段は秘仏となっているご本尊「清涼寺式釈迦如来立像」の御開帳をしています。今年はおでかけのある土曜日がちょうどこの期間にあっているではありませんか！こんなチャンス逃す手はない！！というわけで勇んで行ってまいりました。ナゾの強風に見舞われ、道中は会話もままならないほどでしたが、現地では宝物庫にてありがたい仏像の姿を心ゆくまで堪能してまいりました。受付をしてくださったお寺の方の話術が・・・ツボにはまりました・・・(笑)。

今日のメニューは・・・

- ・ サンドイッチ (卵&ローストビーフ)
- ・ パンプキンスープ
- ・ いちごの牛乳寒天

今日の主菜はサンドイッチです。普段だと、当日に、具材をああでもないこうでもないで協議するのですが、今回は予め具は卵とローストビーフに決めてあります。一方で茹で卵をフォークで潰し、パセリとマヨネーズ、ヨーグルトを混ぜた具を用意。他方、ローストビーフを作って薄切りにし、たっぷりの野菜とともに準備。ローストビーフも、登場回数が多く、作る手順もはやお手のものです。ふわふわのパンを使ったボリュームたっぷりのサンドイッチは、とても満足感のある主菜でした。副菜のパンプキンスープはニュージーランドのかぼちゃを使用しました・・・いえ、何か深い意味があるわけではありませんが・・・かぼちゃとともに、玉ねぎをバターで炒めたものも茹でます。レシピには砂糖とありましたが、砂糖を入れずとも、かぼちゃの甘みで充分！といった美味しさでした。ちなみに、仕上がりが鮮やかな緑色になっているのは、かぼちゃの皮も一緒に入れたからです！キレイですね。デザートは牛乳寒天でした。実はここに大きな落とし穴が・・・！使いなれたハズの寒天。レシピよりも、多めの粉寒天を入れたところ、若干、いや、大分？固めの仕上がりとなりました・・・。まあ、こんなこともありますよね。ドンマイドンマイ。

スタッフ K

