

# 土曜日のプログラムレポート

\* 6月16日 \*

## サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、参加メンバーさんの提案で、神奈川県立歴史博物館へ行って来ました！この博物館、重要文化財に指定された旧横浜正金銀行本店の建物を利用した博物館で、外観だけでも一見の価値アリ！なのですが、もちろん、内部も見応え充分です。静かな雰囲気の中、展示物をじっくり鑑賞……。この博物館は浮世絵コレクションでも有名で、その一端も垣間見ることができました！広重の美しい版画、印象深かったです。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・明太子パスタ
- ・ビシソワーズ
- ・水ようかん

今日の主菜はパスタです。しかも、明太子パスタ。ちょっと和風です。皮をむいた明太子を溶かしバター醤油を混ぜ、そこへ茹でたパスタを和えて、パスタと明太子を絡ませます。それを皿に盛り、更に、明太子、しらす、水菜、大葉をたっぷりトッピングして出来上がり♪これでも美味でしたが、人によっては、お好みで黒コショウや豆板醤などを足して、辛みを効かせていました。お手軽ですが、とっても食が進む、美味しいパスタですね。副菜はでました定番(?)ビシソワーズ。じゃがいもの冷製スープです。なんだかこの手のスープ、お手のものになってきた感じがあります。具材を刻んで手早くミキサーにかけ、冷水で冷やしてパセリをトッピング。担当された方も手慣れた感じで、美味しいスープを仕上げてくださいました。デザートは水ようかんです。ビシソワーズの後に水ようかん……。いや、しかし、パスタは和風……。? (笑) いやいや、そこは気にしない気にしない。美味しければ良いのです。水ようかんは砂糖と餡を溶かした寒天と混ぜ、ヘラで丁寧にかき混ぜていきます……。と、今日はこの段階でようかんが早速固まり始めるアクシデントが発生！慌てて器へ盛る、という緊張の事態が起りましたが、出来上がりは全く問題なし。甘さも固まり具合もちょうどよく、初夏にぴったりのデザートとなりました。