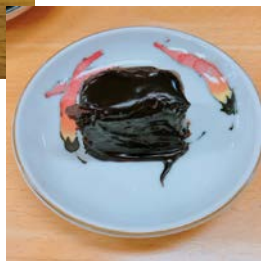


# 土曜日のプログラムレポート

\* 7月21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す！

いやーそれにしても暑いですね。猛暑というか酷暑というか・・・うだるような暑さの中ではありますが、それに負けない熱い思いでボウリングへ出かけてきました(もちろん塩分と水分は携帯の上)。今日はひさしぶりに参加して下さったメンバーさんも加えて、賑やかに行ってまいりました。しかし、暑さのせいでしょうか・・・スコアは乱調。それでも楽しかったので、よしとしますか(今は何でも暑さのせい(笑))。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ひつまぶし
- ・カルパッチョ
- ・ザッハトルテ

今日の主菜はひつまぶし。え？ひまつぶし？・・・まあ、ありがちな間違いですよ(笑)。もちろん、土用の丑の日を意識した主菜です。今日はぜいたくにも国産うなぎを使用。ふっくらと蒸し焼きにして頂きました。最初にご飯と薬味とうなぎを一緒に盛り付けて頂き、次はだし汁でサラダと頂きました。卵焼きは薄焼きと厚焼きをととても上手に作る事ができ、アクセントになっていました。うなぎ・・・美味しいです。これで元気に夏を乗り切れそう！副菜はカルパッチョ。今日は鯛とサーモンの刺身を使いました。水菜やカイワレ、玉ねぎを敷き詰めた上に刺身を載せ、オリーブオイルやレモン、塩を振りかけて頂きます。塩がハプニングにより、多めに投入されたので、塩気のきいた、夏のカルパッチョという感じでした。デザートはザッハトルテです。市販のチョコレートケーキを、板チョコを溶かしたものとココアや生クリームを混ぜたもので手早くコーティング。今日は、コーティングしたチョコがしたたり落ちたものを“追いチョコ”と称して、後で更にケーキに足しながら頂きました。黒光りするほどの仕上がりになり、コクが深く、ビターな味わいでした。