

土曜日のプログラムレポート

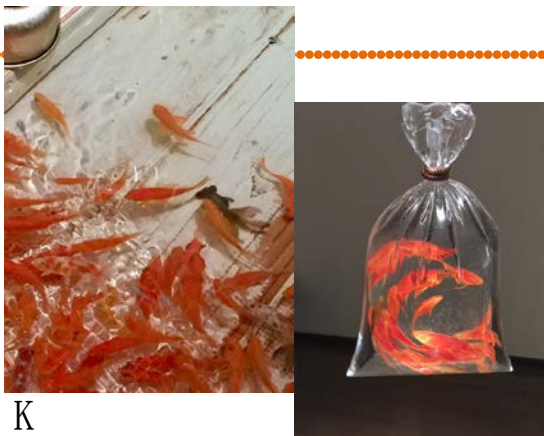
* 8月18日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、平塚市美術館で開催中の『深堀隆介展』に行って来ました。この作家さんは、“金魚”をテーマに様々な作品を発表している作家さんで、透明樹脂にアクリル絵の具で金魚を描く作品が秀逸です。テレビで紹介された影響もあるのでしょうか、美術館のチケット売り場に長蛇の列……。いやがおうにも期待が高まります。そして作品はといえば、想像以上の美しさ！「どうなってるの?!」というくらいの“金魚”感。見ているだけで、涼しさを感じるような作品ばかりでした！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ボンゴレビアンコ
- ・豚しゃぶサラダ
- ・桃のヨーグルトムース

今日の主菜はパスタ。ボンゴレビアンコです。フライパンで白ワインを沸騰させ、アサリを加えて酒蒸しのような状態にします。バターでニンニクを炒め、そこへアサリと茹であがったパスタを加え、ざっくりと混ぜれば出来上がり！という手順としてはそれほど複雑でないレシピですが、味は絶品です。バターとニンニクの風味がよく効いた、美味しいパスタに仕上がりました。副菜は豚しゃぶサラダ。こちらはこれまでもよく作ってきたサラダです。あくまでサラダなので、今日は、たっぷりの野菜を用意。薄くスライスした玉ねぎと、薄くスライスしたきゅうりと、レタスとミョウガも加えました。野菜で豚肉を巻いて、好みのドレッシングで頂きます。シャキシャキとした食感も楽しい、爽やかなサラダでした。デザートは簡単混ぜるだけの「ババロ●ア」という市販品を使用。こちらには、トッピングに、缶詰の桃と生の桃を両方用意しました。安心の出来栄えで、たくさんのお桃も美味しく、夏らしいデザートでした。