

土曜日のプログラムレポート

* 9月1日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは久しぶりに寺院探訪でした！8月はなにぶんあの酷暑。室内のおでかけ先を選んでいたので、寺院は久しぶりです。今日は、少し足をのばして、新羽にある西方寺を訪ねました。この西方寺、駅近なのですが、創建は800年くらい前と、なかなかの古刹。もともとは鎌倉にあった寺が移築されたとのこと。芝生と茅葺の屋根が美しい、気持ちの良いお寺でした。少し蒸し暑かったですが、境内のベンチでのんびりと景観を楽しんで帰ってきました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・なすのミートグラタン
- ・かぼちゃのポタージュ
- ・オレンジゼリーシャーベットのせ

今日の主菜はグラタンでした。主役は茄子です！茄子をたっぷり用意して、オリーブオイルで焼くところから作業は始まりました。茄子と油・・・これだけで美味しい予感♪その後、豚ひき肉を炒め、茄子と炒め合わせ、軽く味を調べて、トマト缶もあわせ、チーズをかけ、5分ほど焼いて出来上がり！今日は、ちょっとオシャレに（本当は、適当な器がなかったからなのですが（笑）、アルミホイルで器を作って、焼いてみました。茄子の食感と豚ひき肉が合い、また、チーズたっぷりのとろーりとした感じがなんとも美味しいグラタンでした。副菜は、ちょっと定番になりつつある、ポタージュスープです。今日はかぼちゃ。玉ねぎのスライスもプラスして、ミキサーにかけ、材料を混ぜ合わせます。かぼちゃの甘みが優しく、今日のメニューにとっても合っていましたね。デザートはオレンジゼリー。100%のオレンジジュースを使って作ったので、“オレンジ感”がたっぷり。プルっという固まり具合で、さっぱりとしたデザートになりました。