

土曜日のプログラムレポート

* 9月29日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日は月1回恒例のボウリングでした♪台風接近（今年とはにかく台風が多いですね・・・）の悪天候の中ではありませんでしたが、久しぶりに来所したメンバーさんや、いつも参加してくださっているメンバーさんと、楽しく行ってまいりました！2レーンに分かれて投球をしたのですが、ちょうど私たちの隣のレーンのお客さんたちが、物凄いスピードの投球をする中、平常心平常心、と自分に言い聞かせ、最大集中で臨みました（笑）。今日もトップは、いつもいつも安定のハイスコアを出す男性メンバーさんでした・・・いつか打ち負かしたい・・・いや、無理でしょうけれども。

今日のメニューは・・・

- ・ 鮭のペペロンチーノ
- ・ かぼちゃのグラタン
- ・ アップルパイ

今日の主菜はペペロンチーノ。しかし、ちょっと変わっているのは、鮭のペペロンチーノということ。いわゆるペペロンチーノに鮭が混ざるだけといってしまうまでなのですが、しかし！鮭の塩気がパスタによく絡んで、そして、鮭の皮の焼き目のところがカリカリと香ばしく、とても美味しいのです！！各々で、タバスコなどをかけて辛さを調整していただきました。副菜のグラタンは、こちらもただのグラタンではなく、季節の野菜、かぼちゃを使ったグラタンです。具材として、かたまりのベーコンを購入。大きめに切って入れてみました。すると、クリームソースにベーコンの風味やうまみが出て、濃厚なソースとなりました。深い味わいの、クリーミーなソースと、かぼちゃのほくほく感、甘みが相まって、秋を感じさせる一品でした。デザートのアップルパイは、りんごをじっくりと煮込み、パイシートを丁寧に伸ばして切りこみを入れ、りんごフィリングを詰め、オーブンでこんがり焼き上げました。外はさくさく、中はとろーりと、とても上手に仕上がりました。

今日はボリューム満点で大満足です♪

スタッフ K

