

土曜日のプログラムレポート

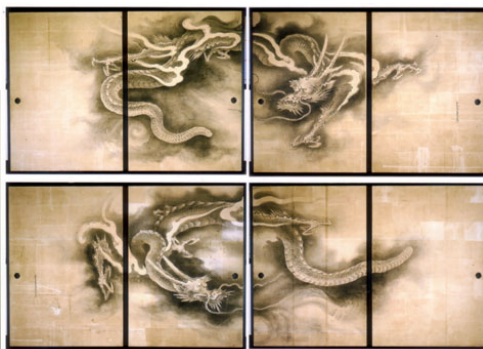
* 11月3日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、横須賀市にある満昌寺へ行って来ました。満昌寺は、源頼朝が三浦大介義明の追善のために建立した歴史あるお寺です。今日は年に1度の寺宝文化財の公開日。普段は見る事のできない、三浦義明坐像（重要文化財）や見事な襖絵などがじっくりと観賞できました。歴史に思いをはせる文化の日となりました・・・。



スタッフ K



今日のメニューは・・・

- ・ 酢で煮たエスニック風スペアリブ
- ・ ミネストローネ
- ・ ロールケーキ

今日の主菜は、スペアリブです。スペアリブといえば、骨付き肉をがつつり頂くというイメージですが、今日は何と言っても“酢”で煮るので、想像よりも、さっぱりとしたスペアリブです。しかも、“酢”で煮るので、豚肉がやわらかく仕上がって、骨からぽろっととれる感じ。生姜の風味とナンプラーの風味で、とても食べやすい、そして、旨みも詰まった一品となりました。かじりついて思わず「うまっ」と言ってしまったほど。副菜はミネストローネ。いつものごとく、具たくさん。たっぷりの野菜と、厚切りベーコンの旨みがしみ出して、調味料はほとんど使っていないのに、味わい深い、身体が喜ぶスープでした！なんだか健康になれそう・・・(笑)。そして、今日はデザートが！！素晴らしかったのです！！「ロールケーキなんて、うまく作れるのかな??」と、メニューを提案しておきながら、内心ドキドキしていたのですが、担当して下さったメンバーさんが、丁寧にケーキの生地を焼き、生クリームを入れて優しく巻き・・・仕上がったのは、なんとも美味しい、そして美しいロールケーキでした。どこぞのお取り寄せ品などにもひけをとらない、上品なデザートになりましたね！ブラボー！！