

土曜日のプログラムレポート

* 11月10日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。今日は2部屋。永遠のアイドルの本人映像を見ながら歌ったり、アニメの主題歌を、これまたアニメの映像とともに歌ったり、また、最近のアイドルグループの歌を歌ったら、本人映像ではなかったり……。どちらの部屋も、とても気楽な雰囲気を楽しんできました。風邪などの流行る季節ですが、喉をいたわりつつ、歌を楽しみたいです。はやいもので、来月で、今年（土曜日の）カラオケも最後です……。



スタッフ K

今日のメニューは……

- ・さんまの梅しそ巻き
- ・わかめと春雨のとろみスープ
- ・かぼちゃのモンブラン

今日の主菜は、さんまの梅しそ巻き。おそらく、初めての登場です。これ、先週にメニューの提案のあったときから気になっていたのですよね。だって、何とも美味しそうな取り合わせではありませんか？三枚におろしたさんま（これは魚屋さんにお問い合わせしました）の小骨を丁寧に取除き、片栗粉をまぶしながら叩いた梅干しと大葉をのせて巻き、更に片栗粉をまぶして揚げ焼きに……。想像通りの美味しさでした！いくつもいけちゃいそうな……。ヤバいです。副菜は、わかめと春雨のとろみスープです。こちらは、レシピの名前だけみるといたってシンプルなのですが、実は、コーンと卵が入ります。今日は、「卵をちょい多めで作りたい！」という参加者の意向を反映して、卵を多めに入れたのですが……。結果としては、「ちょい」ではなく「ちょう」多めでした（笑）。もはや「卵スープ」。もちろん、味は美味しかったですよ。デザートは、かぼちゃのモンブラン。こちらは、丁寧につぶしてペースト状にしたかぼちゃが滑らかで、かぼちゃの甘みがふんだんに引き出された、見た目もかわいらしい、季節のデザートに仕上がりました。今日のメニュー、頂く前は「軽めかな？」とと思っていましたが、意外に満腹でしたよ。