

土曜日のプログラムレポート

* 3月2日 *

サタデーキッチン



おでかけ



今日のメニューは・・・

- ・海鮮丼
- ・菜の花のからし和え
- ・かぼちゃのモンブラン

今日の主菜は海鮮丼です。これまでにも、何度となく作ってきた定番メニュー。今日は酢飯にはせず、白飯に海鮮を載せるスタイルにしました。海鮮は、当初は2、3種類・・・と言っていたのですが、結局、マグロ、サーモン、イカ、かにかまぼこ、ホタテ、甘エビ、とびっこ、アボカド、大葉、厚焼き卵、と盛りだくさんになりました。色鮮やかで目にも楽しく、そして美味しい海鮮丼となりました。副菜は、旬の菜の花を茹で、シンプルにからし醤油で和えて盛り付けました。まさに、「春の味だね〜♪」といった感じです。やはり、季節のものを食べるというのは、良いものです。少し苦みのある菜の花の味と、からしのピリッとした辛みがあいまって、美味でした。デザートは、かぼちゃのモンブラン。今日は蒸しケーキを土台に使いました。かぼちゃは、前回作った際の教訓を活かし、手間を惜しまず、せっせと裏ごししてペーストを作りました。おかげでなめらかな舌触りで見たいもきれいでしたね。蒸しケーキの膨らんだ上の部分をカットして、最後に飾り付けとして使ったのは大正解でした。もともとは、生クリームやかぼちゃのペーストが盛り付けにくいから、という理由でカットしてみたのですが、そのおかげで、とてもかわいらしい出来上がりになりました。

今日のおでかけは、北鎌倉の東慶寺へ行って来ました！この時季に楽しみなのは、やはり梅ですよね。4月の桜もきれいですが、控えめながら、美しいのが梅の花。今日は、快晴とっていいくらいの良い天気、そして春を感じさせる暖かい空気。絶好のおでかけ日和で、勇んで出発。電車の窓から見える景色の中にも、梅がそこここ。東慶寺では、満開とまではいかないまでも、様々なかたちの梅の花が咲いていました。青い空にピンク色や白い花がよく映えていて、とってもきれいでした。境内をぶらぶらと歩くだけで、なんだかほっこりと良い気分に入れ、おもわず深呼吸をしたくなるような、とても良いおでかけとなりました。春って良いですね・・・。

スタッフ K

