

土曜日のプログラムレポート

* 6月1日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、みなとみらいで開催中の「横浜開港祭」へ行って来ました。参加されたメンバーさんも、そして私も、開港祭はこれまで未体験。みなとみらい駅に降り立ったはいいいけれど、「あれ？ところでどの出口から出ればいいのか？」(笑)。駅員さんに尋ねて事なきを得ました。気を取り直してメイン会場である臨港パークへ。会場は、思った以上の人出でした。ステージで行われていたパフォーマンスを鑑賞したり、かき氷を食べたりしながら、普段しないような会話を楽しんだり・・・気温は高かったのですが、海風が心地よく、解放感と、これから夏に向かう季節の移り変わりを感じた午後でした。

今日のメニューは・・・

- ・コメダ風スクランブルエッグトースト
- ・タコのピリ辛和え
- ・クリームあんみつ

今日の主菜は、あの“コメダ珈琲店”にかつてあったメニューから。スクランブルエッグトーストです。2段になった食パンの下段にはスクランブルエッグをたっぷり。そして上段にはちょっとピザ風に(?)ケチャップを塗ってシャキシャキのオニオンスライスとピザ用チーズをのせてトーストします。スクランブルエッグを盛大に挟み過ぎて、食べにくいことこの上ない(かぶりつくそばから崩れる)のですが、とても美味しく、満足感のある一品でした！副菜は、刺身用茹でダコときゅうりをさいの目に切って、更に小口切りにしたミョウガをたっぷりに加え、しょうゆと酢とごま油といったシンプルな味つけのドレッシング、一味唐辛子で和えて出来上がり♪ミョウガの量がこれまた大量でしたが、意外にタコやきゅうりの食感や味を邪魔することなく、とても美味しかったですね。デザートはクリームあんみつは・・・クリームあんみつなのですが・・・写真を見てお分かりのように、あるべきはずの寒天がありません。実は寒天作りに私が失敗しました。たかが寒天されど寒天。どうも煮溶かす段階で、溶かし具合が足りなかったようで、固まらなかったのです！皆さんごめんなさい！フルーツとゆで小豆、アイスクリームのみで頂くことになってしまいました・・・精進します。

スタッフ K

