

土曜日のプログラムレポート

* 6月22日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、東神奈川の「慶運寺」へ行ってきました。このお寺、実は、あの有名な「浦島太郎」のお話と縁のあるお寺なのです。

今日も、不安定なお天気で、出かける際には、小雨が降っていました。まあ梅雨だからしかたない、ということで、決行。現地に着いたらむしろ日が照ってきて、蒸し暑さがひどかったです。境内の御堂には、浦島太郎が乙姫さまから賜った(!)という仏像が「龍宮伝来浦島観世音像」としてまつられていました・・・なんだか不思議です。そして、やっぱり亀に乗っているんだ・・・。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ひつまぶし
- ・はまぐりのお吸い物
- ・かぼちゃのモンブラン

今日の主菜はひつまぶしです。土用の丑の日にはまだちょっと早いのですが、まあ、細かいことは気にせず。過去にも何度か作っているのですが、ひつまぶしの日には、何だか少し参加者のテンションが上がるような気がするの私だけでしょうか。今日は、国産のうなぎと中国産のうなぎの両方を使いました（ダイケアの料理って、別々の種類を混ぜること多いですよ。何故なのでしょう）。うなぎは軽く水洗いをするという情報をつかみ、早速実践。あとは薬味をたっぷり用意して、ひたすらうなぎを蒸す・・・。勿論、美味しかったです。外れるはずがありません！副菜は、はまぐりのお吸い物。あさりではなくはまぐりというところが、ミソです。こちらはシンプルなお吸い物ですが。何と言ってもはまぐりです。とても良い出汁が出て、ひつまぶしとの相性も抜群でした。デザートはかぼちゃのモンブラン。今日は市販のマフィンの上に、かぼちゃを裏ごしし、生クリームや牛乳、砂糖、バターと混ぜたものをキレイにデコレーションしました。かぼちゃの甘みがきいていて、なんとも幸せになるデザートに仕上がっていました♪