

土曜日のプログラムレポート

8月3日

サタデーキッチン



おでかけ

本日のおでかけは担当者が不在でお休みでした。

卓球をしたり、ものづくりをしたり話をしたりでそれぞれフリータイムを楽しみました。

スタッフK

今日のメニューは・・・

- ・スペアリブのグリルオレンジ風味
- ・サーモンのカルパッチョ
- ・なめらかカスタードプリン

本日の主菜は「スペアリブ」(豚肉の骨付きバラ肉)です。オレンジマーマレードにしょうゆ、ニンニク、酢を入れたたれにスペアリブを30分くらい漬けて焼きます。意外と簡単に出来るメニューでした。骨付き肉ってちょっと食べづらいのですが味つけはオレンジの香もあって最高においしいお肉のお味でした。キッチンはさみで切って食べたり、かぶりついたり。一瞬無言になって。副菜は「サーモンのカルパッチョ」です。カルパッチョはダイケアの料理にはよく登場するのですが本日は刺身用サーモン(2種類)入りました。サーモンは好物だと残して最後にとっておき食べる人も、水菜やスプラウト、トマトと盛り付けてレモン汁とオリーブオイルを混ぜ合わせてハーブの入ったソルトをかけていただきました。あっさりとして主菜とともにおいしかったですね。「なめらかカスタードプリン」は卵と牛乳を入れてレンジで作るレシピでしたが・・・ちょっと冷やすには時間が足りないし、温かいままでは甘い茶碗蒸しみたいになると想定し、今日は◎◎パパのとろけるプリンで作りました。調理行程を簡単にして冷たいプリンが食べられました。好みでカラメルソースをかけていただきました。食後には冷えていておいしくいただきました。