

土曜日のプログラムレポート

* 8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。土曜日のカラオケは初めてというメンバーさんも参加してくださいました。そして久しぶりのメンバーさんも！お互いに誘い合わせて部屋割りを決め、3部屋で歌を楽しみました。十八番を歌う方、新曲を歌う方、懐かしい歌を歌う方・・・そして、他のメンバーさんの歌に触発されて、戦隊モノの主題歌を歌う方。バラエティに富んだ歌が各部屋から聞こえていました。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・野菜の肉巻き
- ・海老のエッグベネディクト
- ・フライパン焼きりんご

今日の主菜は野菜の肉巻きです。野菜の肉巻きと言えば、何となくお弁当を思い出すのは私だけでしょうか・・・。今日は人参とインゲン、アスパラとジャガイモを中に巻くことにして、それぞれの野菜に火を通し、豚バラ肉（一部、異なりましたが）に巻いてホットプレートで焼きました。醤油やみりん、酒などを調合して作った調味料を絡めて仕上げに更に焼けば出来上がり♪ずいぶんと太巻きになりましたが、それもご愛嬌。ご飯が進むおかずになりました。副菜は海老のエッグベネディクト。「えっ？なにそれ??」という感じだったのですが、どうもハワイ？の料理らしいのですが、要はポーチドエッグみたいなイメージの料理でした。しかし、ここにパンが添えられて・・・あれ？さっきご飯もありましたけど・・・そう、今日は主菜と主菜といった組み合わせだったのです。結構なボリュームでした。そして、実はデザートも、ボリューム感が（笑）。ジャズリンゴという品種の小ぶりなリンゴを輪切りにして芯を抜き、バターで焼きリンゴにします。パン粉もバターと砂糖で炒めてカリカリにします。リンゴとパン粉を交互に重ねて、アイスを添えて出来上がり。リンゴって、焼くとなぜこんなに美味しくなるのでしょうか・・・うっとり・・・。