

土曜日のプログラムレポート

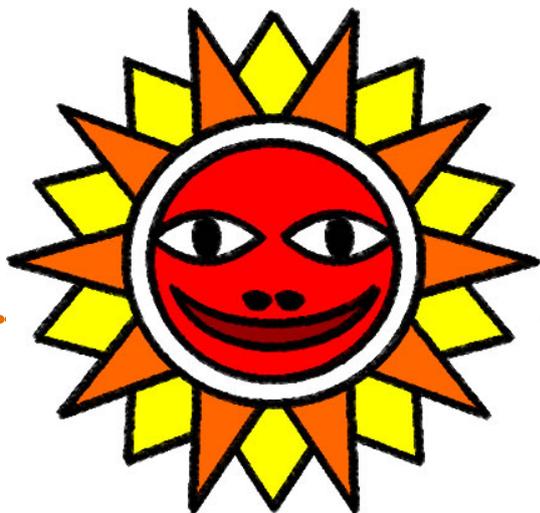
* 8月17日 *

サタデーキッチン



おでかけ

※高温のため、中止となりました。



暑さ嚴重警戒！！

スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・うな牛丼
- ・ジャーマンポテト
- ・水ようかん

今日の主菜はうな牛丼です。文字通り、ご飯の上に鰻と牛肉をのっけて食べる、というもの。大手牛丼チェーン店のメニューとすることで、巷では有名な食べ物らしいです……。鰻は質より量でしょ！との声が多数あがり、今日は中国産の鰻を使うことに。牛バラ肉と玉ねぎをだし汁や砂糖、醤油、塩、酒などで甘じょっぱく煮て、ご飯の上にのせる……。ただそれだけ。鰻も蒸して牛肉の横にのせる……。ただそれだけ。それだけなのですが、大盛り上がりでした。なんだか調理中のテンションが、いつもより高めなのは、人気の食材「牛」と「鰻」がそろい踏みだったからでしょうか？

(笑) 副菜はジャーマンポテトです。こちらもなかなか濃い副菜でした。ジャガイモと玉ねぎとベーコンをにんにくと炒め、ベビーリーフの上に盛り付け、パセリを散らしたら出来上がり♪一部、ジャガイモに固い部分もあったようですが、にんにくの味と香りが食欲をそそる一品でした。デザートは水ようかん。最近、寒天が固まらないという体験を重ねてしまった面々で、苦手意識克服を称して挑戦しました。寒天の粉の量をめぐって、真剣な議論……。熱意の甲斐あって、今回は大成功♪これぞ、水ようかん！という水ようかんが出来ました。よかった……。(ほっ)。