

土曜日のプログラムレポート

* 11月16日

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは、横浜そごう美術館で開催中の「不思議の国のアリス展」へ行って来ました！さぞ、女性の参加が多いのだろうな・・・と思いきや、男女半々でした（笑）。展覧会は最終日前日とあって、思った以上に混み合っていて、驚きました。会場では、集合時間を決めて、各々のペースで作品を鑑賞。時々感想を述べ合いながら、色々な作品を見て回りました。中には貴重な初版本あり、現代作家のアリスにちなんだ作品あり、で見応え充分。どっぷりとアリスの世界に浸った楽しい時間となりました。久しぶりに読んでみたくなりましたね～。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・きのこの炊き込みごはん
- ・きのこたっぷりポークジンジャー
- ・豆腐のチーズケーキ

今日の主菜はきのこの炊き込みご飯です！季節ですね・・・いえ、もう暦の上では冬ですけれども。今日は、マイタケとシメジとエリンギと油揚げといった、シンプルな具材を使い、白だしで味付けをしました。炊いているときから炊飯ジャーからはきのこの良い香りが♪白だしというのがまた良かったです。上品な味に仕上がっていましたね。副菜はきのこたっぷりポークジンジャー。つまり、豚の生姜焼きですね。オイスターソースを使ったので、通常の生姜焼きよりもしっかりとした味で、薄味の炊き込みご飯とよく合っていました。そして何よりも、主役なはずの豚肉がかすむほどの存在感を放っていたきのこ・・・。ほぼ、炊き込みご飯と同じきのこのなのですが、更にえのきを加えたことで、“きのこまみれ”感が半端ない感じになり、きのこの味満載でした。きっと免疫が上がったことでしょうか（?）。デザートは、豆腐のチーズケーキです。チーズケーキと称しながら、実はひとかけらもチーズを使わないこのメニュー。誰もイメージのわからないままに、実験のような感じで作りしました。要は、チーズを使うところを豆腐で代替して作るのですが、食べてみた感想は「豆腐」でした（笑）。ソースはレモンの酸味が効いていて、美味しかったです。