

土曜日のプログラムレポート

* 12月21日 *

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは明月院へ行くはずでした・・・うまくすれば、紅葉の最後か？という期待があったのですが、年末ということもあるのでしょうか。参加したいというメンバーさんが、残念ながら少数だったため、本日はおでかけを見合わせました。また、良い季節に行きたいですね。来年、必ずリベンジ！したいです！！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・パエリア
- ・生ハムサラダ
- ・フルーツ寒天

今日の主菜はパエリアです。調べてみると、5年ほど前に料理のプログラムで作っていたようです。5年前・・・ずいぶんと時間が経ったものです。今日は、某メーカーから出ている“パエリアの素”を使用。少し深めのフライパンにお米と小さく切った鶏モモ肉と、パプリカ、シーフードミックス、エビを入れ、水と“素”を注ぎ、混ぜたら火にかけてひたすらグツグツ。最後にちょっと蒸らせば出来上がり。「あれ？パエリアってこんなに簡単だったっけ？」という感じで美味しく出来てしまいました。副菜は生ハムサラダ。これはちょっとクリスマス会の予行演習っぽい感じでした。生ハムを2種類買ってきて、どちらがより美味しいか食べ比べをしたのです。そして、美味しい方をクリスマス会で使おうと（笑）。さて判定は？キレイに形が整った方ではなく、いわゆる“切り落とし”の“ローズ”の生ハムが美味しいと感じた方が多かったようです。デザートは、フルーツ寒天です。今日は砂糖を使わず、フルーツ缶のシロップと水だけを使って作りました。今年苦戦したことも多かった寒天ですが、今日は至ってスムーズに完成。ミカンと白桃がふんだんに入っていて、さっぱりとした甘みで美味でした♪