

# 土曜日のプログラムレポート

\* 1月18日 \*

サタデーキッチン



おでかけ

今日のおでかけは「横浜・人形の家」。最近、おでかけの日に天気が崩れることが多くないでしょうか・・・そして、こんなに暖冬と言われているのに、何故、センター試験の日は雪になるのでしょうか・・・？しかし、雪混じりの天気になげず、行ってきました。館内には、(当たり前ですが)、古今東西の人形がズラリ。最初は時間が余るかな？と思っていましたが、意外に、ひとつひとつの人形に見入ってしまい、あつという間の時間でした。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ロール白菜
- ・サーモンのカルパッチョ
- ・桜羊羹

今日の主菜はロールキャベツ・・・ではなくロール白菜です。白菜の美味しいこの季節にはもってこいのメニューです。たねは、鶏挽肉をチョイス。そこへ、人参、シイタケ、ネギのみじん切りと豆腐を混ぜ、俵型にして白菜で巻きます。やる前は、キレイに出来るのか心配でしたが、出来上がりは・・・とても形が整っていて、キレイでした。味付けはコンソメです。好みでケチャップをかけて食べた方もいらっしゃいました。豆腐を入れたこともあり、あっさりとした味わいで、ペロリと食べてしまいました。副菜はカルパッチョ。今日はベビーリーフとブロッコリースプラウトを添えて頂きました。オリーブオイルとレモン、塩で作ったシンプルなドレッシングをかけ、こちらもさっぱりと頂きました。デザートは、桜羊羹です。白あんの素(?)みたいなものと砂糖、水をあわせて火に掛け、ひたすら練ると、白あんの出来上がりです。白あんの素、恐るべし。そこへ桜フレークなるものを混ぜ込んで作りました。見た目は白あんの色だったのですが、食べてみると、しっかりと、桜の味がして、ほんとーーーーうに美味でした。桜の花びらの塩漬けをトッピングしたかったなあ。少し多めに出来たので、料理に参加していなかった方にも振る舞って、好評でした♪