

土曜日のプログラムレポート

6月6日

KKキッチン



おでかけ

今日は、鎌倉大町にある、『安国論寺』へでかけてきました。お天気が心配でしたが、午後にはすっかり晴れて、雲の切れ間に青空。きっと私たちの日頃の行いが良いのでしょう。

鎌倉駅からは徒歩で20分ほど。やや汗ばんだところで、目的のお寺に到着。お寺の境内に入ると、澄んだ空気に汗がひいていくのがわかります。境内では、裏山？を登ってみたり、休憩所でのんびりと雑談したりして過ごしました。今年は、少し早めでしょうか。色々な紫陽花が咲いていて、キレイでしたね。



今日のメニューは・・・

- ・ジャージャー麺
- ・冷ややっこ(たっぷりトッピング)
- ・炭酸くだものゼリー

今日は、夏の到来！ということでジャージャー麺です！しかし、おそらく、KKキッチンではお初のメニューではないでしょうか？スーパーを眺めれば、“ジャージャー麺セット”なるものも用意されている昨今ですが、もちろん、私たちは、肉みそ、作りました！ニンニクやネギを炒めて香りを出して、ひき肉を炒めて、テンメシジャンやらトウバンジャンやら、鶏ガラスープの素やら、調味料で味付けして、汁気を飛ばして・・・結構、手間ひまかけました。その結果、濃厚な肉みそができました。添え物のキュウリの千切りがさっぱりとして、また美味でしたね。副菜の冷ややっこも、せっかくだからと、色々な豆腐を購入。中には、メガ冷ややっこになっている方もいらっしゃいましたが、そこはご愛敬。トッピングもザーサイやらみょうがやら小葱、オクラを贅沢に・・・美味しく頂きました。ここまでの2品で既にお腹いっぱい・・・でも、デザートは別バラ。今日のデザートは、見た目も涼やかな炭酸で作るゼリー。透明な中にフレッシュブルーベリーとパイナップル。う、美しい。もちろん、味もさっぱりとした甘さで美味でした。

スタッフ K