

ミニデイおとこの台所 八幡山だより

2月の料理

- 193 蕪のひき肉詰め
- 402 長芋と海老の塩炒め
- 493 菜花のご飯
- 追加 野菜の味噌汁、蕪の浅漬け

今回の中で一番時間のかかった料理。材料購入ではサイズの大きい物の入手、調理では外側を破かないように注意してくり抜く、食べる時はナイフで切り分けが必要と、最後まで手が掛かる(193)。長芋は滑って危ないのでキッチンペーパーで掴んで皮をむく(402)。菜花の緑と錦糸卵の黄色が春を告げる(493)。味噌汁には珍しいブロッコリーが具材を。2回目の蕪の浅漬けはタイ産唐辛子でチョイ辛に。3日、17日、13名の参加。
[豆知識] 長ネギのみじんは軸に沿って斜めに切り目を入れて、小口切りにすると簡単。



梅見会 小田急線下北沢駅に集合し世田谷代田駅まで歩く、駅前広場からは富士山がハッキリ見える、ここはTVドラマで有名になった聖地とか。円乗院に移動、境内の中には数本の梅の木が静かに咲いている。北沢川緑道を梅ヶ丘駅まで歩く、十月桜が可憐な花をつけている。目的地の羽根木公園にてベンチで一休み未だ梅まつりは始まっていないが沢山の木が見頃。看板で名前を確認しながら紅梅白梅を楽しんだ後、昼食。7日、8名の参加。

----- 新会員 -----

高瀬裕(ゆたか)さんが入会されました。72歳、昨年まで仕事をされていて料理は全くの初めて、17日に参加され即決入会。よろしく。

3月の例会

- 2日(土) 台所@ふれあいの家
- 16日(土) 台所@ふれあいの家
- 30日(土) 花見@希望丘公園

