

ミニデイおとこの台所 八幡山だより

4月の料理

- 31 若竹の木の芽和え
- 237 鶏ももの黄金焼き
- 273 海老フライ(チーズ風味)
- 497 筍と干し蝦の炊き込みご飯

わずに(497)。余った野菜で味噌汁を追加。今月は4品と多かったので仕上がりがいつもより遅く11時30分になりました。20日、13名の参加。

筍とわかめの量に合った木の芽みそを合わせるのがポイント、何人かで舐めました(31)。焼いて黄金色になった鶏肉にタレをからめて仕上げる(237)。小さい海老に大葉とチーズを挟むのが難しい、楊枝で無理やり閉じる、一番手間のかかる料理、結果オーライ(273)。筍の味を生かすためダシの干し蝦は使



花見会

タイミングばっちりで満開。時間のかかる海老フライは割愛して市販品を追加。筍は水沼さんが、ヒレは大多和さんが事前処理。木の芽は中野さんと小川さんが庭から摘んでパックに満載。今回はすり鉢を使って木の芽の香りを良く残す。すりこぎは中野さんが山椒の木から切り出したもの。吉岡さん持参のブルーシートでゆっくり座れる。楽しんだ後のゴミは近所に住む小寺さんが静かに処分。皆様の協力でスムーズ。6日、17名の参加。



春飛鳥公園の桜散策

JR 王子駅で降り線路をまたぎ飛鳥山公園に出る、散り始めた桜が晴天に映える。公園内の渋沢栄一の屋敷で庭園を散策して紙の博物館を見学。飛鳥山を降りて親水公園、石神井川を経て金剛寺で参拝、王子方面へ。ここでお腹が空いてしまい予定していた造幣局見学はカット、中華店で昼飯。10日、5名の参加。



5月の台所

- 4(土) 休会
- 18日(土) 台所@ふれあいの家