

2025年1月15日 CDC 例会一口メモ

参加者 9名

メニュー

- 味噌雑煮
- 刺身三転盛り合わせ
- 手羽先冬瓜の煮物
- 煮干しと黒豆
- 中華クレープ



一口メモ

今回は冷蔵庫に残っていた味噌を消化するのが目的で味噌雑煮をメインにしました。

出汁も昆布、かつお節からとり材料は里芋、にんじん、大根、干し椎茸、餅とシンプルな内容です。

ただ、松本さんからアイデアをいただいていたのに青みを忘れたため写真映えが良くなかった。これは失敗です。

刺身3点盛は鮪の中トロ、鯛のこぶ締め(当日5時間ほどかかりました)、サーモンの3種、チョット贅沢な盛り合わせになりました。

すべて柵で買ってきたものですが、高橋さんにうまく切り分けてもらい美味しくいただきました。(鯛が少し少なく貧弱でした)

手羽先と冬瓜の煮物は南平さんから差し入れをしていただいた冬瓜と手羽先、にんじんと一緒にだし汁で煮込みました。やわらかく優しい味に仕上がっていました。

煮干しと黒豆はレンチン料理で初めての経験、煮干しは美味しく出来上がっていたが黒豆が一部少し硬いのが残り、これは今後レンチン料理をするときの反省が残りました。

中華クレープは加藤さんがクレープ焼きで活躍し見事な中華クレープができました。

食後の評判も良く大成功でした。参加者が9人で少し寂しい例会になりましたが次回は全員参加でにぎやかにしたいものです。

文 牧 俊紀