

土曜日のプログラムレポート

* 11月16日 *

KKキッチン



↑グレードアップするデザートに注目。

おでかけ

本日のおでかけは・・・

今日のおでかけはボウリングでした。今日は総勢7名でちょっぴりさみしい・・・。

2レーンにわかれてゲームを楽しんできましたよ。少人数だけに、和気あいあいとした雰囲気でした。

今日も優勝は断トツ、170点台をたたき出した男性メンバーさん。いつもながらの美しいフォームから繰り出されるボールは、確実にピンをとらえていました・・・憧れ。そうそう、前回に引き続き、利き手とは逆の左手で投球をしていたメンバーさんは、確実に腕を上げ、普通に得点を重ねていました。恐るべし！

来月もまた行きましょう！

今日のメニューは・・・

- ・ボンゴレ・ビアンコ
- ・焼き野菜のハーブマリネ
- ・柿の甘煮ケーキ

本日のメニューは、「The イタリアン」(?)。いやー、大変だったのなんのって。レシピを見ている段階では「なんか、今日、それほど大変じゃなさそうだね♪」なんて余裕の発言をしていた私たちでしたが・・・。そうなんです。確かに2～3人前を作るのなら、比較的手間のかからない料理だったのかもしれませんが、しかし、14人前となると・・・。

ボンゴレ・ビアンコは朝からアサリの砂抜きをして準備万端。塩味のあっさりとした仕上がりが、ちょっぴり味付けが控えめではありましたが、そこは各自で調整して、リカバー。焼き野菜は、男性陣が素晴らしいコンビネーションで焼き、女性メンバーさんが絶妙の調合で仕上げたドレッシングを絡め、非常に美味！でした。そして柿の甘煮ケーキ！誰も完成した姿を思い浮かべられない、未知のデザートでしたが、素晴らしい出来でした。・・・実は、柿を煮る段階で、私が致命的なミスをしていたのですが、メンバーの皆さまのご尽力により、美味しく仕上がっていて、ほっと一安心・・・ありがとうございました。



スタッフ K