

土曜日のプログラムレポート

* 12月28日 *

KKキッチン



おでかけ

今日は、月に一度のお誕生会でした。

今月は、該当の3名のメンバーさんが来所してくださいました。皆さんの前で、来年の抱負を語っていらっしやいました。

お誕生日、おめでとうございます！

今年も1年、ありがとうございました。
良いお年をお迎えくださいませ。



今日のメニューは・・・

- ・鴨せいろ
- ・豚肉と白菜の重ね蒸し
- ・とうふバナナスムージー

本日は年内最後のメニューは、最終日にふさわしく(?)、鴨せいろ。年越し気分です。鴨は京都産のちょっと高級の鴨肉とハンガリー産(!)の冷凍肉を使ってみました。丁寧に脂身を別にして、その脂身で葱を炒め、更に、つけ汁にも使って鴨の風味を出し・・・。ユズの皮や三つ葉の香りがふわりと香る、皆のこだわりが詰まった逸品となりました(ちなみに、大半の方がそば。私はわけあってうどんにさせて頂きました)。豚肉と白菜の重ね蒸しは、某イケメン俳優がCMで作っている料理。旬の白菜の甘みがよくしみ出した、ほっとする味です。デザートのスムージーは、作るタイミングが難しいと頭を悩ませていましたが、デザート班になったメンバーさんのアイデアで、氷のクラッシュを食べる直前に混ぜるという技を使い、スムージーらしい食感となりました(すばらしい!!拍手)。

来年もまた、美味しい料理を作りましょう！

*1月4日(土)のメニューは・・・

- ・ちらしずし(五目ずし)
- ・焼き大根のゆずあんかけ
- ・きのこ汁
- ・りんご&ヨーグルト

是非、来所してくださいね。