

土曜日のプログラムレポート

* 3月8日 *

KKキッチン



おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。いつものごとく、3部屋に分かれて出発！前回は大雪の中の強行軍でしたが、今日はとても良い天気。室内にこもるのはもったいない気がします。

今日は、女性は女性で同部屋、男性は男性で同部屋に分かれて歌を楽しみました。あ、私は、男性の部屋に混ぜて頂きましたけれど・・・。

1時間という短時間ではありましたが、気軽な雰囲気と和気あいあいと楽しむことができました。

来週のおでかけは、初！戸塚へ進出です。



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・鶏のソテーゆず塩風味
- ・ほたてのクラムチャウダー
- ・いちごのヨーグルトシェイク

今日は、そろそろ季節も終わる、ゆずを使ったメインメニュー。生のゆずの皮を丁寧にすりおろし、もちろん果汁もしぼり、ぱりぱりに焼いたチキンソテーにかけました。担当したメンバーさんの機転で、レシピよりも塩を少なめにしておいて大正解！ゆずの風味が引き立ち、とてもさっぱりした味わいに仕上がりました。添え物のカブも良い箸やすめになりました。白だして炒めたカブの葉もさり気なく美味・・・。クラムチャウダーは、ふつうはアサリを使うところをあえて帆立。野菜の大きさをそろえたことで火の通りが均一で、ほどよい食感もあり、おいしかったですね。こちら市販のスープに特有のあのしつこさがなく、「やっぱり手作りっていいな」と思わせる上品な味。帆立が効いていましたね。ご飯がすすみました。デザートシェイクは、フレッシュなイチゴの味を存分に味わえる、さわやかなドリンクでした。

手作りって贅沢ですね。

