

土曜日のプログラムレポート

5月10日

KKキッチン



おでかけ

今日は、カラオケに出かけてきました。

カラオケ店に予約した人数ぴったりの総勢13名で出かけました。

あるお部屋では、リクエストして歌ってもらうなんてこともありました。それぞれのお部屋で、楽しんで歌われていたようですね。

今日のメニューは・・・

- ・生ハムとパプリカのガーリックオイルパスタ
- ・シーフードサラダ
- ・炭酸くだものゼリー

今日はオシャレ(?)に冷製パスタです！ちょうど気温もあがって冷製パスタ日和♪パスタは冷製につきもののカップリーニを使用しました。パプリカと生ハムというシンプルなトッピングで、見た目はあっさりなのですが、食べるとガーリックと生ハムの塩味がしっかりときいていて、意外に食べ応えがありました。シーフードサラダは蛸やイカ、セロリにきゅうりにサラダ玉ねぎを、ワインビネガーをきかせたお手製のドレッシングで和え、さっぱりとしたお味。そして、デザートは、ジュレ状の透明ゼリーの中にブルーベリーとストロベリーが美しく浮いている、見た目にも楽しい一品でした。炭酸のシュワシュワした口ざわりも、今の季節にピッタリでしたね！



スタッフ K