

土曜日のプログラムレポート

6月7日

KKキッチン



おでかけ

今日は、初の横須賀遠征！と勇んでいたのですが・・・なんと梅雨入り。しかも、豪雨・・・。しかも横須賀には警報が出まくり・・・。というわけで残念ながら、今日のおでかけは中止となりました。

料理のアフターミーティングが終わった後は、まったりおしゃべりしたり読書したり。

日を改めて、リベンジしたいものです。

今日のメニューは・・・

- ・ゆずこしょう風味のサラダうどん
- ・明太ねぎやっこ
- ・ココナツミルク杏仁

今日のメインはうどんです。タイトルからはうかがい知ることができませんが、実は旬の鰹が入っています。冷たいうどんの上に、水菜やみょうが、スライスした玉ねぎ、プチトマトと鰹をのせて、某メーカーのノンオイルゆずこしょうドレッシングをかけて頂きます。これが、びっくりするほど美味！！先週、このメニューに決まったとき、「きっと美味しいんだろうなあ」とは思いましたが、これほどとは！手軽だし、これからの季節、夏バテで食欲がいまいち・・・なんてときにもイケそうです。付け合わせの明太ねぎやっこも、ごま油の風味が明太子の味を引き立てて、見た目よりもしっかりしたお味。デザートのココナツミルク杏仁は、タピオカがだまになってしまったり、杏仁豆腐が固まらなかったり、というハプニングはあったものの、たくさんのフルーツと杏仁豆腐、ココナツミルクの甘みがよく合って、大満足でした。(タピオカの見た目には、カ●ルのたまごみたいとか、脱色したす●こみたいとか、色々な感想がありました。ま、おいしかったので良いでしょう・・・)

晴れた日のヴェルニー公園→

スタッフ K

