

土曜日のプログラムレポート

6月14日

KKキッチン



おでかけ

先週、こんな風に晴れてくれればよかったのに……。今日は(暑いけど)ヴェルニー公園、きれいだったろうなあ。そんな気持ちを振り切って、カラオケに行きました。

今日は総勢9名とややこじんまり。しかし、1部屋3人の割り当てで、存分に歌ってまいりました。

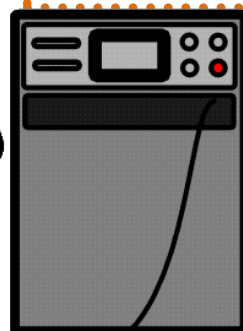
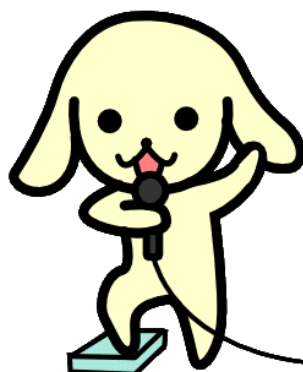
最近、女子率が低下中。

求ム！女性メンバー！！

今日のメニューは・・・

- ・シンガポール風チキンライス
- ・ラトウイユ
- ・練乳がけコーヒーゼリー

今日は、あまりなじみのないメニューに挑戦です。いやー、結構大変でしたね。シンガポール風チキンライスは、鶏の胸肉をショウガやニンニク、ネギと一緒に煮込んだ煮汁でご飯を炊く、というもの。そして、そのごはんは、鶏肉を特製のタレでいただきます。炊きあがったごはんは、あまりに白く、「え、味うすかったりして……」という心配を見事に裏切り、しっかりと鶏のエキスのしみ込んだ、美味な一品でした。鶏肉にかかった特製のたれも、パンチのある味。ごはんがすすみます。ラトウイユは、夏野菜をふんだんに使い、オリーブオイルで炒め煮る、という今にぴったりのメニューです。大した味付けはないのですが、野菜のうまみがさわやかな、またしても“身体が喜ぶ”メニューでした。コーヒーゼリーは、売り場に練乳を見つけられない！というピンチを乗り越えて、担当したメンバーさんが牛乳と砂糖で作った即席練乳をかけていただきました。練乳としてはあっさりした味わいでしたが、ボリュームな今日の料理には、ぴったりのデザートとなりました。



スタッフ K