

土曜日のプログラムレポート

6月28日

KKキッチン



おでかけ

今日はボウリングへでかけてきました。今日の参加者は総勢11名。3レーンに分かれて投球を楽しみました。土曜の午後の女子率の低さは相変わらず。男性の中に女性3人。しかし！なんとボウリングのスコアは、女子の圧勝でした。ははは、どうだ、まいったカー(笑)。しっかりと存在感をアピールしてまいりました。

今日のメニューは・・・

- ・ねぎ塩海鮮ユッケ丼
- ・焼きがんもどきポン酢野菜添え
- ・水無月

今日は、鯛や鮪、サーモン、鰹を使ったユッケ丼がメインです。一見、ただの海鮮丼のようですが、味付けが違います。ごま油を塩をきかせた特製のタレに海鮮をからめてご飯の上に載せ、更に、卵黄を載せていただきます。いつもの海鮮丼とは違った味わいで、とてもおいしかったです。まさに“ユッケ”風の味わいが◎。副菜のがんもどきは、思いのほか大きく、食べ応え抜群でした。少し焼き色をつけたのですが、ほんのりと香ばしいのがまた、美味。添えられた野菜と一緒に頂くと、更に、さわやか。デザート“水無月”は、その名の通り、6月のお菓子です。色々な作り方があるようですが、今回は、上新粉と小麦粉と砂糖で作りました。電子レンジにかけている際に、爆発(?)するアクシデントもありましたが、出来上がりは上々。上品な甘さが好評でした。

戦利品。→

スタッフ K

