

土曜日のプログラムレポート

2月14日

KKキッチン



おでかけ



今日のメニューは・・・

- ・シーフードカレー
- ・人参のポタージュ
- ・シナモンショコラドリンク

今日のメニューは・・・“液体”がテーマ?!
いえ、そんなことはないのですが、ちょっと珍しい取り合わせでした。

メインはシーフードカレー。ぱっと見は普通のカレーに見えるかもしれませんが、実は、すりおろした人参が入っていたり、みじん切りにしたセロリが入っていたり。また、海老の殻からとったスープも入っています。ひと手間もふた手間もかかっているのです。手間をかけたおかげで、何とも味わい深いカレーになっていました。ご飯もちょっとおしゃれ(?)にターメリックライスにしてみました。サイドメニューは人参のポタージュ。これまで、かぼちゃのポタージュは作ったことがありますが、人参はおそらく初めて。さぞや人参が主張するんだろうな、と思いきや、何ともマイルドな味わい。あるメンバーさんは、「誰かが作ってくれるなら、毎日でも食べたい」とおっしゃっていました。デザートは・・・図らずも2層仕立てとなったショコラドリンク。飲む際に2層をよくかき混ぜると、チョコの舌触りが絶妙。バレンタインデーにぴったり(担当したのは男性メンバーでしたが)のデザートとなりました。

今週も、ごちそうさまでした!

スタッフ K

