

# 土曜日のプログラムレポート

\* 3月14日 \*

## KKキッチン



### おでかけ

今日は、久々にカラオケに出かけてきました！最初は人数が集まるかな？とドキドキしていましたが、誘い合わせて、総勢10名で出かけてきました。ちょうど男女別で2部屋にわかれることになり、それぞれの部屋で熱唱・・・？今まで聴いたことのない方の美声も聴けて、とっても楽しかったですね。

相変わらずのドリンクバーのアイスなんかも楽しんできました・・・。



今日のメニューは・・・

- ・釜玉カルボナーラうどん
- ・豚汁
- ・パンナコッタ

今日のメニューは、和風・・・？？あの、濃厚なパスタ、カルボナーラを和風にアレンジしたカルボナーラうどんがメインです。最初は「え？うどんにカルボナーラ？？」と思うのですが、食べると、これが意外にイケるのです。和風の出汁を使ったりしているので、味も、少々和風寄り。本当のカルボナーラよりも、あっさりとしているけれども、ニンニクもたっぷり使っているので、味はしっかり。何とも、不思議な一品です。サイドメニューの豚汁は、安定の出来。何も心配いりませんって感じです。ダイケアの豚汁では定番になりつつある、豚バラを霜降りにして作るやり方を本日も採用しました。やっぱり、余分な油が落ちて、さっぱりした仕上がりでしたね。この2品、食べると身体が中からポカポカして暑いくらいでした。そこで、デザートのパннаコッタでクールダウン。このパннаコッタ、実は今日、肝心の生クリームを入れ忘れるというアクシデントがあったものの、すんでのところでリカバー。終わりよければ全てよし！です。生のブルーベリーをごろごろ載せて、とっても美味でした♪

スタッフ K