

土曜日のプログラムレポート

6月20日

KKキッチン



おでかけ

今日は月1回のカラオケデー。馴染みのカラオケ屋が閉店という衝撃的な出来事乗り越えて、“ビツ●エコー”へ出陣。慣れない場所ではありましたが、総勢11名で出かけてきました。2部屋にわかれ、思い思いに飲めや歌えの大騒ぎ(嘘です。そして、飲んだのはもちろんソフトドリンクです)。のんびりまったり、楽しんで来ました。

今日のメニューは・・・

- ・エビチリ
- ・野菜たっぷり生春巻き
- ・豆乳プリン

今日のメインはエビチリ！ダイケアの料理では、●年ぶりの登場。意外ですねー。そして、ダイケア流といえば・・・そう、エビを3種類入れちゃう！いったい何のために？・・・色々入れてみたいから！出来上がってみると、生姜の辛みが効いた、ご飯によく合うエビチリでした。エビは、一応、違いを味わって(?)食べました。生春巻きも、土曜日の料理プログラムでは久しぶりの登場。今日は、“サラダ”といった位置づけです。メインがエビチリなので、生春巻きの定番、エビは入れず、スモークサーモンを入れてみました。ドレッシングをかけて頂くと、とってもさっぱり。とても美味でした。担当したメンバーで、春巻きを巻く過程も楽しかったですね♪デザートは豆乳プリンは、混ぜるだけ・・・とあなどれません。ゼラチンと豆乳を混ぜる加減が難しく、結構苦戦・・・でも出来上がってみると、黄粉と黒蜜の良く合う、甘さ控えめのなめらかなプリンでした。しっかり豆乳の味も味わえて、Good！

今日のメニューも、取り合わせが絶妙でした。



スタッフ K