

# 土曜日のプログラムレポート

\*7月11日\*

## KKキッチン



### おでかけ

今日のおでかけはカラオケでした。先月に引き続き、ビッグ●コー。総勢12名、2部屋に分かれて楽しんでできましたよ。今日は、ちょうど男女半々の人数で、それなら、ということで、男子部屋と女子部屋に分かれることになりました。それぞれの部屋で、まったり、和やかに、時間を過ごすことができました。

女子部屋は、ちょっと懐かしい感じの歌ばかり。なぜニ??どう考えても、年代的に違うでしょ!という方もいらっしゃって、面白かったです(笑)



今日のメニューは・・・

- ・チーズリゾット
- ・ニース風サラダ
- ・マリービスケットのケーキ

今日のメインはチーズリゾット。作る量が量なので、ちょっとこずりました。しかし、米をそのままフライパンで炒めて煮て作るリゾットは、本格的で美味ですね。お米に、少し芯が残っている程度(アルデンテ?)、という食感がまた良いですね。たくさん噛むので、満足感もあります。サラダは、いつものことながら、葉物野菜満載。ところで、“ニース風サラダ”って何なんでしょう。どうも、南フランスのニース地方でとれる野菜をふんだんに使ったサラダのこのようです。トマトやサラダ菜やインゲン、ゆで卵、ジャガイモ、オリーブ、アンチョビやツナなどを使って作るの一般的のよう。そう考えると、私たちが作ったのも、確かに、“ニース風サラダ”でした!アンチョビの塩味がきいていました。マリービスケットのケーキは、いつものことながら、失敗がなく、簡単に美味しくできました。ちょっと盛り付けに失敗して、美しさを強調できなかったのが、やや心残りですが・・・次こそは!・・・と心に誓った今日の料理でした。