

# 土曜日のプログラムレポート

\* 7月25日 \*

## KKキッチン



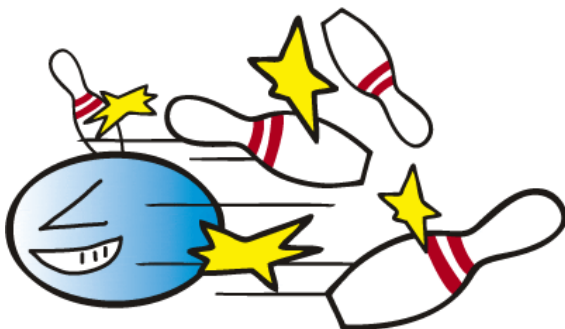
### おでかけ

今日のおでかけは恒例のボウリングでした！猛暑ではありましたが、総勢11名で出かけてきました。初めて参加されたメンバーさもいらっしやり、新鮮な顔ぶれでした。今日は、球速の最速記録(?)が更新されたり、投球の結果に応じて、アヤシイ・・・いやいや、かわいらしい(?!)ダンスをしたりと、ユニークな楽しみ方をしてきました。盛り上がる私たちを不思議そうに眺める小さな女の子の表情が忘れられません(汗)。

今日のメニューは・・・

- ・白身魚のハーブロースト
- ・ボリュームサラダボウル
- ・タピオカ入りココナツミルク杏仁

今日は、なんだか、シャレオツ(笑)なメニューです。メインディッシュの白身魚は鱈を使用しました。焼く前にタイムというハーブやオリーブオイルを混ぜ込んだものに漬ける、というひと手間がかかっています。今回は、鱈の塩気が比較的強く、せつかくの“ハーブ感”はやや薄い感じでしたが、フレッシュタイムをあしらった盛り付けは美しく、そして、美味でした。副菜のサラダボウルは、“ボリューム”というだけあって、とても食べ応えのあるサラダとなりました。オリーブオイルで焼いたバゲットを散らしたり、同じくオリーブオイルや塩、コショウで味付けした鶏肉を焼いて散らしたり、温野菜を混ぜたり・・・。最後にかけてのバジルソースが全体をまとめてくれて、満足のいく一品となりました。デザートは、いつも苦勞させられるタピオカ。タピオカはゆで加減が難しく、べたべたしがちなのですが、今日は、上手に茹でることができ、サラサラに仕上がっていました。甘すぎず、すっきりとした味わいでしたね♪



スタッフ K