

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Fri.07.10.2015

●アマルフィランチと7月のレッスン♪

隔月の恒例イベント、カフェ・アマルフィでの
「みなっし〜ランチ」、今月も無事修了♪
今回も、自家製の塩麴・醤油麴・甘麴(生甘酒)を使った、
夏バテ撃退の発酵ランチ3品でした！



甘麴チキンと夏野菜のスパイシーカレー



フォアグラのサンドイッチ 醤油麴とバルサミコの赤ワインソース



アジと季節野菜の塩麴エスカベッシュ



デザートは桃といちじくのスムージー。



友達の赤ちゃんにも久々に会えてうれしかった♪雨の中来てくれたみなさま、どうもありがとうございました！



終わった後は、大好きな渋谷のサンドイッチバーの1周年のお祝いへ。このブルーチーズ入りのチーズケーキはめちゃ赤ワインにあうのです！

そして、7月レッスンも、好調にスタートしています！

7月のテーマは

「プロヴァンス料理とロゼワインで、おうちリゾート！～ラムをロゼ色に焼こう♪」

- ラムと夏野菜の香草焼き ブルーチーズソース ミントとアーモンドのチャトニ
- 桃の冷製スープ ベルガモットの香り
- シェーブルと無花果の一口カプレーゼ
- ミントとアーモンドと青唐辛子のチャトニ



あいにくのお天気が続いていますが、食卓はプロヴァンス料理で爽やかな夏気分♪



クックパッド料理教室では、ロゼワインをつけています。

週末はレッスンラッシュ。

今月も、はりきってがんばります♪

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)