

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.03.10.2014

●シャウウェイのプリン体祭り！

大好きな料理研究家友達、シャウウェイが  
プリン体LOVERな仲間のために

「料理研究家仲間のためのプリン体炸裂ランチ会」を開いてくれました！



泡で乾杯！



白子の麻辣油和え。1人分と思えないボリュームwとろ〜つとミルキーな白子に唐辛子や山椒、にんにくのきいた麻辣油をかけて、黒酢や白だしで調味。パクチーどっさりに香ばしいピーナッツがアクセント！こういう食べ方は初めてだけど、白子のまろやかな甘さにベストマッチ！家でもやってみよう。



あん肝の紹興酒漬け。老酒に八角や山椒やスパイスのきいたたれに一晚漬けたあん肝はねっとり舌にからみつく官能的な美味しさ。う〜ん！プリン体フェチ泣かせ！これも新鮮な食べ方。あん肝にスパイスがこんなに合うとは！ポン酢で食べるより好きかも。



15年物の紹興酒がすすみます！



大甘海老の中華アメリカヌスープがけ。大きな甘海老をぶつ切りにして卵とからめ、甘海老の殻でとっただしとにんじんをあわせた中華アメリカヌスープをかけてあります。にんじんの自然な甘さと甘海老の濃厚なコク・・・たまりません。



おもてなしパンの先生、米山都子さんが持ってきてくれた3色のパン。同じ生地で作った蒸し＆焼いたパン2種、ヨモギのグリーンと桜色のグラデーション。なんて春らしく美しいのでしょうか！スープに浸して瞬殺でした！



上海風 皮付き豚の東坡肉。ごはんにつけて♪皮は全く脂っこさがなく、旨味のはちきれそうでぶるんぶるん。身は口の中でホロリとほどける柔らかさ！



点心2種は、みんなで作りました♪



焼き小籠包。お口の中で肉汁プッシャー！5回も茹でこぼした、という煮こごり入り。丁寧な下ごしらえだけあって、臭みは全くなく、上品で艶のある味のスープが口の中で炸裂しました！



フォアグラとビターチョコの揚げパイ！サクサクのパイ生地の中からアツアツとろとろのフォアグラとチョコが・・・フォアグラ好き、チョコ好きには悶絶の美味しさ。



そして、海老好きの私のためにと用意してくれた、今回のスペシャル！ウチワ海老のチリソース！ぷりっぷりにも程がある〜w食べやすいように皮と身の間に入り目を入れてくれているので、イラッとすることなく、スツと大ぶりの身がすくえました。こういうひと手間も素敵。



タチウオの香味揚げ。中の白身はふっくら、外はサクサクカリッと揚がったタチウオ、骨まで美味しくいただきました！



デザートは、胡麻団子の中華甘酒のスープ仕立て。胡麻あんをくるんだ、驚くほど柔らかなお団子に、ほんのり発酵の酸味のきいた中華甘酒のスープがよくあいます。



安井レイコさん差し入れのチョコレート(お菓子研究家のお義母さま作)もいただきました。これも美味しかった。



充実しまくりの午後でした。

大らかなシャウウエイのお人柄そのものな、  
とても大らかなシャウウエイの料理作り。  
アバウトなのですが、着地点はキッチリ間違いなく美味しい！

おいしいものが大好きな仲間と、  
本当に美味しいものを  
わいわい食べる楽しさ。

幸せな幸せな午後でした。  
シャウウエイ、ありがとう！

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

