

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.03.15.2014

●海老祭り！

恒例、海老祭りやりました♪
海老クイーンの友達に提供していただいた
生の甘海老600g、天然車海老2kgで、
海老尽くし料理作らせていただきました♪



甘海老のみりん粕漬けゆず風味&甘海老とセロリと生姜のマリネ マンゴーとピスタチオの香り。岐阜の酒蔵で買ったみりん粕に自家製塩麴で漬けた甘海老、酒がすすみました！



海老のワンタンスナック2種。海老あんサンド揚げ&赤ピーマンオリーブペーストとバジルをまとった海老揚げ



美奈スペシャル粕漬け車海老焼き&アボカド&ズッキーニ。モーツァルトを聴いて育てた練り酒粕と自家製甘麴、自家製塩麴、麦みそ等混ぜた床に漬けた海老と野菜です。



車海老のインドネシア風ガーリック蒸し。海老のエキスをすいまくった下の春雨が、絶品なのです！



車海老のチリソース。



車海老とオリーブのフィデウア アメリケーヌソース。カタルーニャではポピュラーなパスタのパエリア。



みんな海老まみれになりました♪私、なぜかコスプレw



デザートは、パティシエールの友達が作ってくれたチョコ
コレートケーキ2種と、、、



差し入れていただいた、堂島ロール！



ぜんぶ、おいしかった！



いただきまーす！



6時間半近く盛り上がった結果、空いたボトルたち、、、6人で
10本くらいかな^^w酒豪メンバー恐るべし！

海老好きなメンバーで食べた海老尽くし料理。

いや～、楽しかった！

みんなに喜んでもらえて、海老料理研究家(いつのまに?)冥利に尽きました！！

やっぱり海老は最高！！

これからも、海老を追求します！！

(よっぱらってますw

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](#)