

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.04.11.2016

★4月のレッスン

4月レッスン、好調にスタートしてます！  
今月のテーマは「春のおもてなしイタリアンⅡ」

- トリュフ香るハマグリと春野菜のリゾット
- かぶのファルシー オープン焼き 自家製パンチェッタとブルーチーズを詰めて
- 苺の春色デザートピッツア メープル風味



いただきま〜す♪



ティータイムの光景♪



追加★とうへりソースのフワァ〜♪♪温野菜ナハトポカドサラダクレープ

JR中央・総武線 高円寺駅

ラザニアの皮作りに挑戦です！150人の生徒の皆さんに餃子の皮を作っていて、ラザニアはオリーブオイルと卵を加え、すぐに手際よく作っていただけ！

論初めて参加の方！楽しんで下さいませ。大歓迎です！ソースはグラタンや

クックパッド料理教室 高円寺教室  
お料理を楽しく「おいしい毎日ごはん」を一緒に！



感動の煮込みハンバーグ！春にうれしい野菜料理もたっぷり。

京王線 上北沢駅

上北沢教室  
「食の楽しさ」が伝わりますか？ゼロから始めよう。あなたのおもてなし。



リゾットの達人になろう！〜春野菜たっぷりのヘルシーイタリアン

東急田園都市線 用賀駅

上用賀教室  
思い切ったメニュー、楽しいレッスンで、お料理がさらに好きになります。



【追加！】パンズもパテもソースも作るデリヤキバーガー&アボカドバーガー

小田急線 新百合ヶ丘駅

新百合ヶ丘平尾教室  
あなたがすぐ作ってみたいくなる料理・スイーツが盛りだくさん♪



【プロが教える】大人の『ラズン・オン・ケーキ』1人

京王線 笹塚駅

笹塚教室  
プロのレッスン！日4レッスン

クックパッド料理教室4月レッスンは、人気教室3位をいただき、ありがとうございました！



かぶは中をくりぬいて、自家製パンチェッタやブルーチーズなど混ぜた詰め物をし、オーブンでじっくり焼きます。



バルサミコクリームの甘みが、なにげにマッチ！



リゾットは、トリュフの香りがふわっとリッチに漂います。おろしたてのパルミジャーノ・レッジャーノもたっぷりふって。



1人1台作っていただくドルチェの「苺とメープルのピッツア」。  
捏ねない寝かさない、1分で出来ちゃう魔法の生地なので、  
ストレスフリー。



マスカルポーネたっぷりの贅沢な味わいのクリームは、フリーズドライ苺でほんのり桜色。



サクサクの岩塩とメープルシュガーがアクセント。メープルシロップをかけていただきます。



食後のドルチェピッツアは、お気に入りのルイボスティー専門店で購入した、苺フレーバーのルイボスティーと共に召し上がっていただいています。カモミールも配合でほっこりできる味。苺ピッツアに合わないはずがありませんw



今月のおしゃデリでは、MAILLE(マイユ)ハニーマスタードのサンプルをお配りしています。



週末夜は、ランブルスコ付きでした！



クックパッド料理教室では、白ワイン飲み放題付き。



希望があれば、ロゼの時も♪



今月前半のレッスンでは、我が家の前の桜並木に、生徒さんも喜んでくれて、うれしかった！

皆様に美味しい春をお届けできるよう、  
引き続き、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](#)