

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.05.28.2016

●今月のレッスン

5月レッスンもあと僅か。

今月のテーマは

「手打ちタリアテッレを作ろう～初夏のイタリアン♪」



クックパッド料理教室は、白ワイン呑み放題♪



空豆とアサリの手打ちタリアテッレ。仕上げには燻製オイルをたら〜り。



ホワイトアスパラと新玉ねぎのミルクポタージュ。仕上げにはレモンオリーブ油をちょろり♪



春キャベツと自家製パンチェッタの美奈風エッグベネディクト。こちらには好みでトリュフ塩を。お気に入りのホワイトバルサミコ酢で作ったオランダーズソースが好評でした！



ポーチドエッグをカットすると、卵黄がとろ～ん♪お約束ですね^^



みんなで作るパスタはもちもちで美味しい！パスタマシーンなくても、十分美味しくできます♪



本日夜は大好きな友達のプライベートおしゃべりだったので、先日MY猪口の会ジャンケン大会でゲットした日本酒もあけちゃいました♪



かんぱ〜い♪



今月レッスンも明日で終わり！来月は、バルメニュー。引き続き、がんばります♪

そして一昨日は、ホビークッキングフェア×andparty
初のコラボレッスンでした！

「初夏のパーティー時短メニュー」

- 自家製ツナと初夏野菜のサクサクキッシュ 塩レモン風味
- 塩麩牛肉のやわらかタリアート ベリーと赤ワインのソース
- アボカドとブルーチーズの冷製スープ



新宿御苑駅から徒歩すぐ、グリーンが見える気持ちの良いキッチンでした！



メルシャン様協賛のスパークリングワイン呑み放題でした！



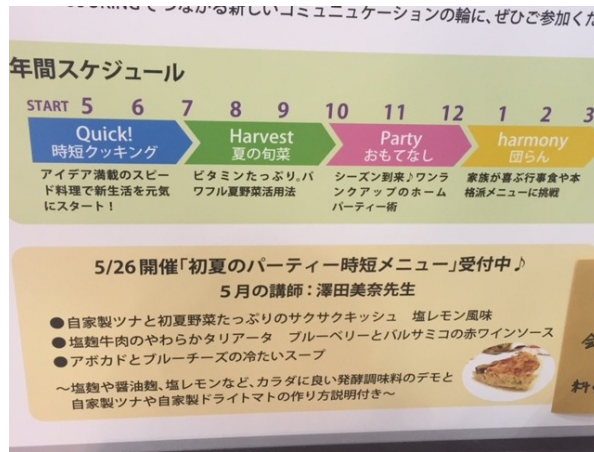
自家製塩麩・醤油麩・塩レモンのデモ、自家製ドライマト・自家製ツナのレクチャー付きで、めっちゃ盛り沢山でした^_^;



アンドパーティ川村社長からのシャンパン差し入れもあって、盛り上がりました！



この企画は、3人の料理家講師で回します！



私は先発だったので、ちょっと緊張でしたw

ホビークッキング様では、このワークショップに先駆けて
おしゃデリの取材をいただき、
今回の宣伝をしていただきました。(Click!)

さらに、素敵なレポートまで。(Click!)

次回は8月。
今から楽しみです♪

それにしても、もう夏、、、時間が経つのが早すぎます><
気を引き締めて、一日一日を大切に生きなきゃ。

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](#)