

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sun.02.12.2017

●続・バレンタインワーク 2月のレッスン～バレンタインワークショップ

今週末バレンタインワークは、
バレンタインレッスン&バレンタインパーティーのケータリングでした！

2月は毎年、フォアグラのレッスンでしたが、
今年は、海のフォアグラ「あん肝」のレッスンです♪
一体どれだけプリン体が好きなのでしょう^_^;

テーマは「自家製あん肝を作って、オシャレなタルティーヌに♪」
生のあん肝から、マリネして蒸して、
手作りならではの美味しいあん肝を作ります ♡

- 絶品！海のフォアグラ「自家製あん肝」
- 自家製あん肝とりんごブランデーのリエット タルティーヌ仕立て
- サクサク蓮根ととろけるカブのステーキ 下仁田ネギと白味噌の焦がしバターソース
- カリっ！とろ～ん♡チョコレートクリームブリュレ



昨日ご参加の、生まれて初めて対面した生あん肝とおっしゃる、初々しい新婚の生徒様♥恐る恐る触る左手の薬指の指輪は、まだキラキラとフレッシュ♪でも、綺麗に薄皮を剥ぎ、筋も取り、あん肝お掃除上手にしてくださいました。



あん肝は、スペシャルな柚子ポンに、おろし生姜、自家製柚子塩といただき、、、



残りは、干し柿と合わせたリエットに。



かんぱ～い♪



ワインもすすむメニューです！



「カブと蓮根の下仁田ネギの焦がしバターソース」のソースは、バーニャカウダのように生野菜のディップに使ったり、ソテーしたチキンやサーモンにつけても絶品な万能ソースで、そのまま日本酒やワインのアテにもなるスグレモノ♡



もちろん日本酒もすすみます♪



クックパッド上用賀教室では、グリュワイン付き♪



今回のレッスンで使った、自家製調味料。リエットに使ったり
 んごブランデーと、チョコレートクレームブリュレに使ったス
 パイシーオレンジブランデーと、あん肝の薬味に使った塩柚
 子。みんな良い仕事してくれて、ありがとう！



外はカリっ、中はとろ～んのこのチョコレートクリームブリュレは、焼き時間冷やし時間いれなければ5分で作れる、超簡単、しかもとっても美味しいブリュレです♪



バレンタインプレゼントにいただいたお花で、食卓もラブリー♪

先日は、お世話になってるandparty × ホビークッキングのワークショップでした。

3人の講師で一年かけて4回ずつ行い、
今回が私のラストレッスンでした！

テーマはベタベタに
「バレンタインの胸キュン♡時短&オシャレメニュー」(笑)

- 洋食屋さんのビーフ・ストロガノフ
- 自家製スモークサーモンとルッコラのサラダ ホワイトアスパラのソース
- オレンジ香るムース・オ・ショコラ



自家製スモークサーモンのデモなども交えながらの、デモスタイル。



美味しく食べていただけて、よかった！私も皆さんと一緒にいただきましたw



雪の日だったので、遠方で来れなくなったり、インフルエンザなどで、残念ながら3名の当日キャンセルありましたが、仲良しの飲み友達もきてくれて、ありがたいことです！

さて、今週はいよいよバレンタイン本番。

レッスンやワークショップでのメニューが
参加して下さった方たちのバレンタインの食卓に
並んでいたら、嬉しいな♪

[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](#)