

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sun.03.26.2017

### ●3月のレッスン

今月の料理教室も本日のおしゃデリをもって、無事終了！

3月は、女子度アップの春和食でした！

- 桜鯛のかぶら蒸し 黄金あん
- 春野菜のグラスカクテル はまぐりのジュレ
- 菜の花と筍の土鍋ご飯 花畑風



春がテーブルいっぱい口いっぱいに広がるメニューです。



今日は最後なので泡もつけちゃいましたが、ラストレッスンを記念して前菜のグラスカクテルで乾杯！



この蛤のジュレで固めたグラスカクテルはそれぞれご自身のものを盛りつけていただくので、個性がでます♪



最初はそのまま食べて春野菜の味と蛤の旨味を楽しんで、途中からは西京味噌や和辛子の隠し味をきかせたクリームソースをかけていただき、味の変化を楽しみます。



手前の「桜鯛のかぶら蒸し 黄金あん」は、真鯛のお刺身のサクを贅沢に使った料亭風。簡単なのにおもてなしにピッタリのメインです。最初は和山椒をふって、途中から、お気に入りの梶志田さんのスペシャル黒酢と自家製レモンオイルをかけると、味わいがガラリと変わって面白いのです。



こちらの土鍋花畑ご飯は、煎り卵に思いがけない調味料がひそんでいますw九鬼の胡麻油で炒めたタケノコも香ばしく、いい仕事してくれています。



この土鍋ご飯に添えた美奈スペシャル「海老の食ベラー」や  
麦味噌のお味噌汁など、メニューにはないモノも、毎回地味  
に人気です^\_^;



今月もお酒に合うお料理なので、春色和食のテーマに合わ  
せて桜色のcavaの差し入れがあったり、、、



スパークリング日本酒で乾杯したり、、、

3月レッスンも、毎回楽しい女子会でした♪

さて、今週末からは4月レッスン  
「春のイタリアンメニュー」です。

- ホタルイカと春キャベツの春リゾート
- 新玉ねぎと桜海老と空豆のサクふわフリット ホワイトアスパラのソース
- いちごと自家製リコッタチーズのパンケーキ

こちらも春を存分に楽しめるメニューです。  
ご興味ある方は、ご連絡お待ちしております^^

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](#)