

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sun.04.30.2017

●4月のレッスン

4月のレッスンも本日で無事終了！

今月のテーマは
「春の食材満載のイタリアン！」
でした。

- ホタルイカと春キャベツの春リゾット
- 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



ホタルイカのリゾットは、ホタルイカの茹で汁も入っている
ので濃厚～。仕上げは自家製のレモンオイルとバルサミコク
リームとスモークパプリカ。カマンベールチーズやクミンシード
も忍ばせた、複雑な味わいのリゾットです。



ドルチェのパンケーキは、フレッシュイチゴのシロップにフレ
ッシュイチゴのホイップを添え、春らしくココナッツオイルで焼
いたふわトロツの焼きたてパンケーキ。



ある日のおしゃデリには、可愛いちびっこゲストがお二人参
戦！2人ともエプロンまで付けてくれて、やる気満々(笑)め
ちゃ可愛くて和みました♪



彼はなんと本日、ナイフ&フォーク、デビュー＼(^-^)/



最初はママに教えてもらい、すぐに、初めてとは思えないほどカッコよく食べてました(≥▽≤)



そしてまさかのボーダー4人組！戯れるの、図(笑)



先日はパンケーキからの2皿目のデザートは、お代わりパンケーキと、差し入れの安納芋のモンブランロールの盛り合わせ。ブルーベリーマフィンティーと共にスイーツな午後。きーちゃん、いつも差し入れありがとう*



先週のおしゃデリでは、パン作りの得意な生徒様が、お手製のグラハムブレッドを差し入れてくださり、豪華な食卓に～(*^^*)朝焼いたばかりとのことで、まだ温かく、ふわふわもちもち。グラハムのプチプチ食感が最高でした！*♡



また別の日にはお誕生日祝いの方に友達がサプライズで、ピンクの泡とバースデーケーキを用意してくれたのですが、

主役が来れなくなっちゃったので、ケーキはみんなに
いちゃいました。イチゴのパンケーキの後のダブルデザート
で幸せ！でした♪

今月も楽しい一ヶ月でした！

さて、来月は

「手打ちオレキエッテを、焼き空豆の絶品ジェノベーゼで♪
～自家製ツナ、ザワークラウトなどの作り置きメニューも！」

- 自家製オレキエッテ 焼き空豆と胡桃のジェノベーゼ
- 春キャベツのザワークラウトと自家製ツナの生春巻き
- 新玉ねぎとホワイトアスパラのブランマンジェ トリュフの香り



5月も楽しく頑張ります♪

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](#)