

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.05.29.2017

### ●5月のレッスン

5月のレッスン、無事すべて終了！

今月は

「簡単！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初ガツオの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



旬食材をふんだんに使った爽やかメニューでした。



みんなで自家製パスタ作りも、楽しんでいただけたようよ  
かった！



おこちゃまも上手にできました！



今月も、誕生日祝いがあったり、、、



大好きな沖縄のおばあが遊びに来てくれたり、、、



ポーランド土産とともに、生徒さんとおそろい？エプロンで写真撮影したり、、、

などなど、楽しい一ヶ月でした！

今月ラストレッスンを飾る昨日のおしゃデリでは

イロイロあって結果、参加者全員  
小学校同級生と中学校の同級生の、  
プライベートおしゃデリに♡(笑)



中学校の同級生に、パスタに合わせたイタリアのロゼを差し  
入れていただき、、、



楽しい女子会になりました♡

今月も楽しくレッスンさせていただき、  
心から感謝です。

さて、来月6月のおしゃデリメニューは、  
「フライパンで失敗しないパエリアを作ろう♪」

初夏恒例、人気の「フライパンパエリア」シリーズです。

- タコととうもろこしのトムヤムパエリア
- 焼き茄子のムース 生うにとマスカルポーネの絶品ソース
- アメリカンチェリーのフルーツグラタン メープルアイス添え



お楽しみに！

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](#)