

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.06.26.2017

●6月のレッスン

6月後半、思わぬ仕事が入りバタバタしているうちに
あっという間に過ぎていきました！

気付けば、ブログもすっかりご無沙汰で…(汗)
そうこうしているうちに
6月のレッスンも、本日をもって無事終了！

6月メニューは

- タコと丸ご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

毎年6月恒例、好評の「フライパンでパエリアレッスン」でした。



どどんと迫力ある、とうもろこしの芯が入ったタコパエリア。驚かれること間違いなしです^^;でもこの芯が、欠かせないダシとなっているのです。レモンオイルは自家製と市販、ハリッサも自家製と市販、その他オレンジアマニオイルを味変で楽しんでいただきます。



焼き茄子のムースには生ういのソースに、生ウニトッピングで贅沢に仕上げます。



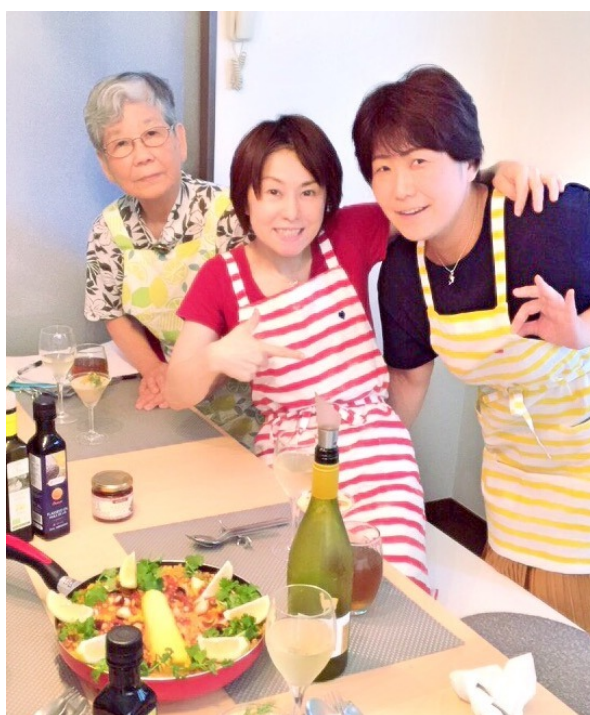
フルーツグラタンにはフレッシュなアメリカンチェリーを可愛くのせて焼きあげます。



バニラリキュールや胡桃を入れたメープルアイスを添えて、ソース代わりに溶かしながらいただきます。



レッスン前は、お約束の調味料テイスティング。今月も盛り沢山！市販レモンオイルと自家製レモンオイル食べ比べに、カレー風味の亜麻仁オイル、オレンジ亜麻仁オイル、ココナッツオイル、自家製ハリッサとkaldiオリジナルハリッサ食べ比べに、リキュール3種、自家製チリインオイルと2種の市販チリインオイルと自家製の食べ比べ、トムヤムペースト食べ比べなどなど^^;



友達と色違いのエプロンではしゃいだりw



日本酒好きの生徒様参加の時には、秋田酒蔵ツアー土産の日本酒を出したり♪



乾杯♪



焼き茄子ムースにもばっちりマッチ。最後はこの雲丹ソースなめながら飲んでたツモノも^^;



ちなみに、いつもは白ワインです♪



本日はラストレッスンだったので、やはり秋田ツアーでゲットした発泡日本酒で乾杯！「秀よし」鈴木酒造さんのスパークリング ラシャンテ。甘口でフルーティーですが、後味はスッキリで、女子会にはピッタリでした♪

今月も楽しく終了。

さて、週末からは7月レッスン！

来月は
夏のお約束、仔羊ですw

- 骨付きラムのバジルロースト マンゴーチリソース
- 自家製ドライマト入り夏野菜のドルマ(トルコ風詰め物) アボカドとブルーチーズのディップ
- 絶品！桃のガスパチョ

7月も楽しくがんばります！

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](#)

