

## sweets lotus



Text Size : A A A

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

Wed.11.12.2014

### ●海老おしゃデリ&リクエストレッスン♪

海老好き仲間限定の恒例「海老おしゃデリ」第6弾開催しました。

今回のテーマは、「ソースで味うX'mas海老レシピ」。  
バラエティに富んだオリジナルソースで、  
海老の美味しさを引き立てるメニュー4品。



●天使の海老のカダイフ風纏い揚げ オーロラソース。頭から尾まで美味しく食べられる天使の海老。パリパリの衣にちよっと甘めのまろやかなソースをからませて。



ブラックタイガーとルッコラのサラダ ホワイトアスパラのソース トリュフの香り。10月おしゃデリ、スモークサーモンのサラダのアレンジ。仕上げのベルガモットオイルをトリュフオイルに変えると、全く味わいも印象も変わります。



海老と里芋のテリーヌ バルサミコとナッツのソース。醤油麴入りの味わい深いソースで、旬の里芋と海老のマリアージュを楽しめます。



海老とレンコンのタイ風ガレット スイートチリソース。サクサクの蓮根とぷりぷりの海老の入ったガレットを甘酸っぱいスイートチリソースとレモンで。お酒のすすむ1品です。



いただきまーす！



愛すべき海老仲間たちから、お花とバースデーケーキをプレゼントでサプライズ祝いもしていただき、嬉しいひと時でした。





三茶のSonnerさんのショートケーキ。甘さ控えめで優しくふんわり極め細やかな生地、美味しかった！大人ピンクのお花もキュート！みんな、ありがとう！！



ベトナム料理研究家のトアさんが差し入れてくれた巨峰もつけて。



スイーツジャーナリスト平岩理緒さんのコルシカ土産もいただいて、豪華なデザートタイムになりました！

翌日は、平日ダブルレッスン。  
パテドカンパーニュのリクエストレッスンデーでした。

昼は、クックパッド料理教室。



パテカン是我的デモの後、みなそれぞれ自分の分を盛り付けていただくので、個性がでます。



その間に、私はスープ仕上げw元は10月のレッスンなので、ハロウィンを意識してのパンプキンスープでした♪



この日も楽しい女子会もとい料理教室でしたw

夜は、仲良しの友達との  
スペシャルレッスン♪





お誕生日だから、と泡を差し入れていただき、幸せ！



白も差し入れ♪飲みやす過ぎてヤバ過ぎる、パッションシ  
ーズw



夜の部、パテカンキューティー大賞は、ジュエリーデザイナー、  
ぱるぱる作。かわいい！！

昼夜とも、この日もとっても楽しいレッスンでした。  
ご参加のみなさま、ありがとうございます！

10月メニューのパテカン、おかげさまでリクエストが多く  
今月はあと4回レッスンあります。

そろそろ目をつぶっても作れそうですw

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)