

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sun.07.30.2017

●7月のレッスン

7月も、明日で終わります。
今月レッスンも、すべて完了！

7月のテーマは、毎年夏レッスン恒例、ラムちゃんでした！

- 骨付きラムのバジルロースト マンゴーチリソース
- 自家製ドライトマト入り夏野菜のドルマ アボカドとブルーチーズのヨーグルトソース
- 絶品！桃のガスパチョ



今回メインのラムは毎回大好評で嬉しい限り！



ラムが食べられないという生徒さんがいたので、一応スペアリブもご用意して時間差で焼き上げたときも♪



ところが、いざ、スペアリブ試食時になって…

「試しにラム、挑戦してみようかな！」
とおっしゃるので、
私のラムの皿と交換すると
「臭みが全くなくて美味しい！これなら食べられます！」
と、パクパク！

そして、完食してくださいました♡
ラム克服させた達成感で、感無量！笑



ドルマはカラーピーマンにつめつめして、お気に入りのアヒージョ鍋でトマトソースと煮込みます。



仕上げにかけるアボカドとブルーチーズのヨーグルトソースも「パンにつけても美味しい！」と人気でした！



桃のガスパチョはご自分のものをお一人ずつ仕上げてくださいました。桃の果実とミントを飾り、ベルガモットオイルをパティエスプーンで注ぎ、ドット模様に可愛く仕上げ。フレッシュな桃の風味いっぱい、この季節ならではの贅沢なガスパチョを楽しんでいただきました。



3日後誕生日を控えた幼馴染がご参加だった時は、ピンクの泡でお祝い♪



かんぱ〜い!



その日はなんと、パティシエールの生徒様が、サプライズで、私の会社の10周年祝いのケーキを作ってきてくださり、感謝!



お誕生日とダブルでのお祝いの、嬉しいおしゃデリとなりました



大好きな桃の部分をちゃっかりいただき、幸せ！



フルーツたっぷりのケーキ、美味しくて瞬殺でした。あいこさん、どうもありがとうございます！



大好きなハーゲンダッツの差し入れをいただいたレッスンも！



お気に入りのショコラミントと迷って、未食の、LAWSON限定「日向夏のパンナコッタ〜パイを添えて」にしました。これに、今日のレッスンで使ったココナツリキュールをかけたなら、美味しさガンとアップ！ ♡すっかりゴキゲンの講師でしたw

そんなこんなで、あっという間の一ヶ月！
熱い中ご参加いただいた皆様、
本当にありがとうございました！

さて、夏本番の来月は、
夏バテ予防のヘルシーメニュー♪

- イワシと無花果とゴーヤの美奈風ベッカフィーコ
- 枝豆ととうもろこしのガレット 海老の食ベラー添え
- ズッキーニとハーブの冷たい美肌スープ

暑さに負けず、楽しんでがんばります♪

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](#)

