

料理教室

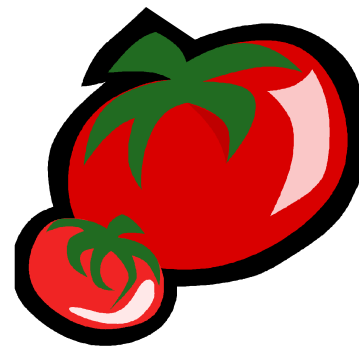
第8回 クリスマス料理に挑戦!!

【講師】青木クッキングスクール
加藤 重和先生



今回使う食材です!!

先生の説明↓



鶏足の下ごしらえ中



軽く焼き色をつける!!



玉ねぎやホールトマトを入れたフライパンで煮る



チキンのチリトマトソース煮盛り付け★



カルパッチョ用の皿にニンニクをすり込みます



サワラを薄くそぎ切りにし盛り付ける★



ジェノベーゼソースを作る



茹でた麺とソースをからめて盛り付け★

『クリスマス料理に挑戦!!』を開催しました!!

今回も昨年同様に青木クッキングスクールの加藤 重和先生に担当して頂きました!!

今回は、クリスマス料理ということで、

- ①チキンのチリトマトソース煮
- ②スパゲッティ・ジェノベーゼ
- ③魚のカルパッチョ

の合計3品を作りました★★★

料理名を聞くと「難しそうだな…」と思いがちなのですが、以外に家庭でも簡単に作れるんです!!

今回は当日キャンセルがあり(;-;) いつもより人数も15名と少なめだったのですが調理スタート!!

「ジェノベーゼ」名前を聞くと調理が難しいだろうな…と思いがちですが、ミキサー1つでソースが作れるんです★ちょっと☆感動☆しました!!

「思ったより簡単につくれた!!」、「このレシピがあれば、家でも作ってみたい!!」と参加者の皆様からの声を頂きました☆レシピも載っているので、参考にご覧下さい(^-^)/v



スパゲッティ・ジェノベーゼ

チキンのチリトマトソース煮

魚のカルパッチョ

加藤先生の見本