

料理講習会・・・根菜野菜のおもてなし料理

10月31日 白石区民センターにて10名参加

根菜類を使った、おもてなし料理という献立は、なかなか無いように思います。この根菜類を使って、新しいおもてなし料理をテーマに、「吉川雅子先生」に教えていただきました。先生は上級野菜ソムリエという豊富な知識を生かしながらも、とても気軽に実践し易い方法で教えていただきました。これからの冬の食卓に生かせるヒントが盛りだくさんありました。

<吉川雅子先生・・・上級野菜ソムリエ> <真剣に、メモを取って・・・今晚のおかずにしようかしら>



いよいよ調理開始・・・さすが皆さん、手際が良く予定時間内で完成しました。



当日のメニュー

- ① 白菜とキノコたっぷり八宝菜風炊き込みご飯
- ② チーズ入りポテサラ肉巻き
- ③ キャロットラペ（人参サラダ）
- ④ ヤーコンの甘酢漬け
- ⑤ さつま芋とエリンギの味噌バター炒め、他