

男の料理12月 クリスマススペシャル

クリスマスを意識して、食卓が華やぎ、会話がはずみそうなメニューを用意しました。

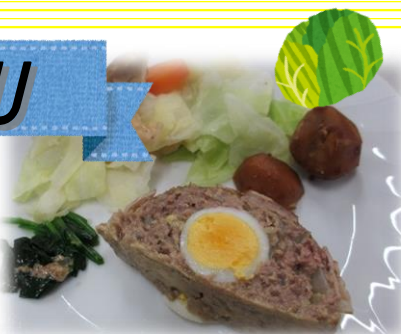
パン生地をかぶせて焼くつぼ焼シチューは、中身が冷めにくく、パンを破ってつけながら食べるのが楽しいです。魚介類や肉、野菜など具を変えて作ってみたくになります。

ベーコンの格子模様がおしゃれなミートローフは、中にゆで卵を入れることで火のとおりがよくなり、かつカット面の美しさがプラスされます。

オーブンを使えば、少しの手間で普段よりちょっとよそ行き風の料理が出来上がり。是非活用したいものです。

MENU

ミートローフ
温野菜サラダ
里芋のころ煮



成形は意外に簡単



つぼ焼きシチュー

オーブンにお任せ!



そば粉のシフォンケーキ

卵白の泡を消さないように



楽しそうな作業です。笑顔がステキ!



ベーコンの脂で
ジューシーさと
旨味がアップ



- ★12月15日(木)初級講座(ハーツ学園にて)
- ★12月17日(土)定例講座(ハーツ羽水にて)
- ★講師：出倉 弘子氏

