



横浜スペイン協会 スペイン・サロン

スペイン料理を作って食べる会

みなさんとお目にかかれる季節がやってきました。今回は冬にうれしいスペインの郷土料理をご紹介します。カタツムリや花豆、鶏肉など具材たっぷりのパエリアの元祖でありバレンシアの代表的な料理『バレンシア風パエリア』をメインに、魚貝スープに手作りのマヨネーズを入れコクを出すアンダルシアで愛されているスープ『ガスパチュエロ』、マドリードのクリスマスには欠かせない『紫キャベツとりんごのソテー』、アニスの香り豊かなクリスマス菓子『ロスコス・デ・ビノ』など、本格的でありながらも日本の家庭でも楽しんで頂けるものばかりです。クリスマスやお正月に活躍すること間違いなしです。みなさんのご参加をお待ちしております。(丸山久美 記)



2017

Menú

ガスパチュエロ

Gazpachuelo malagueño

紫キャベツとりんごのソテー

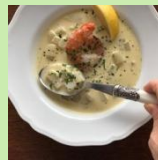
Lombarda con manzana

バレンシア風パエリア

Paella Valenciana

ロスコス・デ・ヴィノ

Roscas de vino



丸山久美先生

プロフィール 34592019

東京生まれ

スペインは、マドリードに14年間暮らす。スペイン料理の豊かさに魅せられ、現地の料理教室に通い家庭料理を学ぶ。帰国後、スペイン料理をベースにした体にやさしいレシピを雑誌やテレビなどで紹介する。東京、杉並の自宅で サロン形式の料理教室「Mi Mesa」を主宰。著書に「週末はパエリア名人」(文化出版局)、「フライドポテトの教科書」(角川書店)など多数。

クリスマスのお菓子あれこれ

Turrón(トゥロン)

Mantecado(マンテカド)

Polvoron(ポルポロン)

Mazapan(マサパン)

Roscas de vino(ロスコス・デ・ビーノ)

Hojaldre(ホハルドレ)



日時:2017年12月3日(日)

13:30~17:00

場所:技能文化会館 料理研修室

JR 関内駅南口徒歩5分、地下鉄伊勢崎

長者町2番出口より徒歩3分

Tel:681-655

参加費:会員 3000円、非会員 3500円

定員 24名(先着順)

持ち物:エプロン、布巾、タッパー、筆記用具

お申込み & お問合せ:

Tel & Fax: 0467-43-6973(服部)

kfk.2010@clear.ocn.ne.jp(服部)

norih0703@gmail.com(平本)

※11/1より受付開始、定員になり次第

締め切り

