

柚子

おしらせ

ゆず
第2号



緑野菜のテリーヌ レシピ

5月のお料理、テリーヌのレシピのご紹介。

- ・小さめのパウンド型1本分
アスパラ、ブロッコリーなど 100g
かにかま 50g スープ 120g
板ゼラチン 6g 塩、こしょう

・野菜は好みの硬さにゆでておきます。板ゼラチンはお水につけて戻しておきます。スープに塩、こしょうをして、軽く煮立ったら火を止め、絞ったゼラチンを入れ粗熱をとります。ゆでた野菜をゼラチン液につけながら、型に入れていきます。残ったゼラチン液に、かにかまを入れ、型に流して冷やし固めます。



7月のパン教室のお知らせ


7月は、「黒ゴママフィン」と「キューブブリオッシュ」です。黒ゴママフィンは、イングリッシュマフィンにごまを入れ、香ばしく焼き上げました。キューブブリオッシュは、チョコチップとオレンジピールを入れて、可愛い四角の形にしたおやつパンです。



黒ゴママフィン

キューブブリオッシュ

日時	7月 9日(木)、10日(金)、13日(月)、14(火) 15日(水)、16日(木)、21日(火)、22日(水)、23日(木)他 午前10時開始 12時くらいから食事会になります
会費	2800円
持ち物	エプロン
申込締切	6月30日まで ※2名様以上の時は上記以外の日も相談に応じます

- ・季節のスープ 
- ・季節の野菜プレート
- ・デザートとコーヒーがつきます

すべての問い合わせ、申し込みは



連絡先: kurodafa@potato9.hokkai.net

softmoon@ezweb.ne.jp

