



みなみフランス料理教室 南フランス料理教室

かいさい 開催しました！



11月19日（土）、交流ひろばにて南フランス料理教室が開催され、17名の方が参加しました。フランス出身のピエール・ガンバリーニさんと妻のガンバリーニ杏子さんを講師にお招きし、イタリア文化の影響を色濃く受けた南フランス料理のレシピを紹介していただきました。



料理の手順を説明。みなさんメモをとりながら熱心に聞いていました。



トマトソースは肉入りと肉なしの二種類を作りました。



鶏肉はハーブの香りが際立つように、味付けは塩胡椒でシンプルに。



みんな協力して調理するのも、料理教室の楽しみのひとつです。



ブルスケッタも彩りきれいに焼きあげました♪



ニースサラダ、ホロネーゼの Pasta、ブルスケッタ。美味しくできました♪



今回はピエールさんがフランスから持ち帰った食材も使いました。

また、シャンパンのビスコッティ、フランスでよく飲まれているレモネードも味わいました。



料理のあとは、ピエールさんの故郷、フランス南部のマントン市の写真を見ながら楽しくお話を伺いました。