



「おとこの台所・きたざわ」だより

7月の料理

今回は、とにかくよく野菜を切りました！

<焼き野菜のフーケ>



塩、胡椒、オリーブオイルだけで結構味ついてるね。(あやうくローズマリーを入れ忘れるところでした。)。きれい！

<ナスのフレンチグリーンマヨネーズ>



美味しいね。煮た後冷える時に味がしみるんだ！
プチトマトがきれいだね。

<鶏肉の揚げびたし>



つけだれにトマトを入れておくんた!?

<エビとおクラのお焼き>



まさに手作り。努力の結晶。



上新粉の硬さ(水加減と練り具合)バツグンだね！さすが、そば打ちのベテラン。



中身が多いと丸めるのが大変だね。大勢でかかって皆、無口。



とにかく練って練ってまた練って。



ナスをきれいに並べて。おいしそうに。



<出来上がり！> 今日も豪華だねえ！

《みんなのコラム》

小菅典明 さん

エジプト旅行で知り合った方と意気投合。帰国後、一緒に飲んだ時にその方から「世田谷でおとこの台所という料理サークルに入っているが、あなたもどうですか？」と紹介されました。もともとボーイスカウトに携わっていたので料理の経験はありましたが、本格的にやったことはなかったので、是非参加してみたいと思いました。参加してみて、やっぱり自分で実際に料理を作るのは楽しいですね。今後ともよろしくお願いします。



教室参加者	会員	ゲスト	合計
7月2日	13	2	15
7月16日	14	2	16

<今月の予定>

8月6日(火) きたざわ教室
8月20日(火) きたざわ教室

発行担当(きたざわ) 石田健蔵 薬師寺清幸