

2月22日(木) 料理をつくろう会 例会報告

渡邊美穂子さんに講師を引き受けていただき、3月22日に1年ぶりの例会を開催しました。予想を超える20人も集まりました。今回のレシピは炒めたマッシュルームと玉ねぎを詰めた牛肉巻き、コーンスープ、サラダ、スコップケーキ、バゲットと紅茶です。何度も試作し、材料の調達を工夫するなど、万全の準備をしていただき、肉巻きに添えた立派なクレソンなどは渡邊さんが一人で奥多摩に行って採取してくれたものでした。渡邊さんとお嬢さんの慎子さん(デザイナーであり、現在帝国ホテルでフードスタイリストとして活躍中)が丁寧かつ分かりやすく説明、実演、そして指導していただき、約2時間、全員が料理づくりに真剣かつ、楽しく、あるいはバタバタと取り組みました。完成した料理はどれも実に美味しく、また、高級レストラン並みの見栄えで、全員が大満足、大満腹でとても幸せな気持ちになりました。なお、肉巻きに添えたマッシュポテトは、世話人が自宅で作ってきたものでしたが、これもそこそこの評価でしたこと申し添えます。

