



COOK&COOKING



泉崎中央公民館

8月の料理

A ガーリックシュリンプ、ケイジャン風味

B ピーチメルバ

A 4人分

殻付きエビ 16本 ニンニクスライス 1 鷹の爪 1

たまねぎ半個、パプリカ・くし切り レモン ケイジャンスパイス

オリーブオイルにニンニク、鷹の爪を入れ弱火にかけ香りが出るまで火にかける。エビ、やさいを入れ引き続き弱火で炒める。スパイスをふりかけ軽く炒める。仕上げにレモンをふる。

B

桃半個 アイス ホイップクリーム 苺ジャム ラズベリー

桃皮むき

沸騰したお湯に桃を 20 秒程入れ冷水に取る

桃のカット

包丁を種に当たるまで入れ種をぐるっと回る様に切る

ラズベリーソース

ラズベリーと苺ジャムを混ぜる

本来はラズベリーを裏ごししてジャム状にする

お皿、カップなどに アイスを盛り付け、上にクリームを絞る
その上に桃を乗せ（丸い方が上）ラズベリーソースをかける

ピーチメルバはエスコフィエが歌手（メルバ）に作り好評だった為
名前をもらい名付けられました