



2016 スペイン料理を作って食べる会

今年もスペイン料理研究家の丸山久美先生をお迎えして、6品のスペイン料理を教えてくださいます。
 身近にある材料で、手軽に作れる料理です。「簡単タパスでバル気分」を味わってみませんか。
 スペインサロンの赤・白のワイン付きです。もちろんワインの持ち込みも大歓迎です。
 参加ご希望の方は、11月12日までに下記の連絡先までお申し込みください。
 皆様のご参加を心よりお待ちしております。

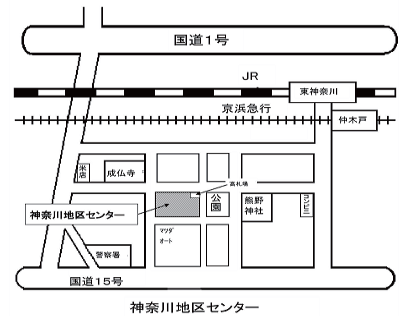


日時：2016年11月19日（土）
 13：30～17：00
 場所：神奈川県センター（045-453-7350）
 JR 東神奈川駅又は京急仲木戸駅より徒歩6分
 参加費：会員 3,000円 非会員 3,500円 定員 24名
 持ち物：エプロン、布巾、台ふきん、タッパー、筆記用具
 お申込み&お問合せ：
 Tel, Fax：0467-43-6973（服部）
 kfk.2010@clear.ocn.ne.jp
 又は info@yokohama-spain.jp



Me n ú

- ① スペイン風オムレツ (Tortilla)
- ② マドリッド風肉だんご (Albondigas)
- ③ マッシュルームの詰め物
(Champiñones rellonos)
- ④ タラとオレンジのグラナダ風サラダ (Remojon)
- ⑤ カディス風さばサンド (Doblado de caballa)
- ⑥ サングリアのゼリー (Gelatina de sangria)



丸山久美先生 プロフィール 東京生まれ

スペインは、マドリッドに14年間暮らす。スペイン料理の豊かさに魅せられ、現地の料理教室に通い家庭料理を学ぶ。帰国後、スペインの家庭料理をベースにした体にやさしいレシピを雑誌やテレビなどで紹介する。東京、杉並の自宅でサロン形式の料理教室「Mi Mesa」を主宰。

著書に「家庭で作れるスペイン料理」（河出書房新社）、「週末はパエリア名人」（文化出版局）など多数。