

【わんりい料理の会】

春ニラと海老の合子^{ハース}

シャン ジャオ ピン

& 香蕉餅 (バナナ餅)



ビタミンやミネラル豊富で体調改善に注目のニラ。
春はそのニラが一番美味しい季節です。そのニラを、

さあ、たっぷり食べて一年を元気に
過ごしましょう！併せて、ティー
タイムのお喋りが弾むバナナ餅も
焼いて見ましょう！！



【春ニラと海老の合子】

パイ風の皮に包まれてた餡は、蕪と海老と卵。

疲れた時の軽食によし、頭を使った後の夜食にもよし、容易にできてとっても美味しい！

● 5月16日(木) 10:30 ~ 14:00

● 場所：麻生市民館・料理室

● 講師：郁唯^{イクユイ}(天津出身) ● 参加費：1500円

● 持ち物：筆記用具 エプロン 布巾

麺棒 (20cm程度 なくともOK)

◆ 申込み&問合せ：☎ 042-734-5100 (田井)

E-mail wanli@jcom.home.ne.jp

‘わんりい’料理の会の講座は、海外から来日・在住の講師に、ご自分の故郷の料理をメインにご紹介頂く他、サラダ、スープ、デザートが付きます。手作りの料理を囲んで楽しいランチのひとは如何？皆様のご参加をお待ちしています。