



‘わんりい’料理講座



太陽の味がする

インドネシア料理

インドネシア料理の複雑な味の魅力と秘密を知ろう！
さあ、インドネシア料理を楽しんで、ひと足早い夏の始まりです！！

2017年6月15日(木) 10:30～14:00

於：麻生市民館料理室

小田急線新百合ヶ丘駅北口3分

参加費：1500円

定員：15名(定員になり次第締め切ります)

講師：ROSALITA (ロサリタ)

(バンバン ルディアント和光大学教授夫人)



【ランチ・メニュー】

- 1) ナシ ゴレン (毎日食べたい、インドネシア料理定番の炒飯)
- 2) サテーアヤム (ピーナッツ味のたれがそそるインドネシア風焼鶏)
※ナシゴレン、サテーアヤム、アチャル(ピクルス)、えびせんべい
目玉焼きを一緒に大皿に盛りつけて、見た目も豪華な一皿になります
- 3) ソトアヤム (鶏ガラのスープ)
- 4) 夏の味! コラックカチャンビジャウ
(緑豆とココナッツミルクのデザート)

※2種類のソースを手作りしてお土産にします

- 持物：エプロン、プラスチック容器、筆記用具、自分用の布巾
- 問合せ&申込み： TEL/FAX：042-734-5100 ‘わんりい’
E-Mail：wanli@jcom.home.ne.jp

日中文化交流市民サークル ‘わんりい’

