

☆ボルシチセットメニュー☆

ボルシチとライ麦粉のプチパン ★

レッスン料=材料費込み 7800円～ (ボルシチは4～5人分・パンは8個)



• ボルシチ

ロシアの代表的な家庭料理です。生のビーツを使い赤いスープを作ります。（生のものが手に入らない時期は缶詰を使います）玉ねぎ、人参、じゃがいも、牛肉、トマト、セロリも入る、それほどクセがなく食べやすい栄養満点のスープ。お鍋1つで作れる簡単で本格的な作り方をお伝えします。付け合わせのサワークリームとディルもお持ち帰りいただけます。

• ライ麦粉のプチパン★

粗挽きのライ麦粉を使い、ボルシチに相性の良い素朴なプチパンを焼きます。とても簡単に焼けて食べやすいパンなので、普段のお食事パンにもぴったりです。

※ボルシチセットメニュー受講の注意

- 材料の購入を前日にいたします。材料購入後のキャンセルはできませんのでご注意ください。
- 万が一当日お越しになれない場合は、レッスン予定翌日までにレシピと材料を取りにいらしていただき、レシピを見ながらお家で作っていただくようになりますのでご了承ください。その際にレッスン料全額をお支払いください。
- 体調不良等のキャンセルで材料を取りにいらっしゃれない場合には、レシピのみ郵送いたします。Paypalまたは銀行振込にてレッスン料をお支払いいただけます。（材料費分減額いたします）
- ライ麦パンを受講済の方は違うパンに変更も可能ですのでご予約時にお申し出ください。