

<郷土料理のご紹介>

9月17日(水) 昼食

郷土料理：フィリピン

《メニュー》

- ・ ピカディージョ
- ・ パンシット・ビーフン
- ・ フレンチサラダ
- ・ 中華スープ
- ・ レチェ・フラン



《解説》

ピカディージョ

フィリピンとラテンアメリカの多くの国で食されている伝統料理です。牛挽肉とトマトの他、フィリピンではじゃがいもを入れて作るのが特徴です。今回はターメリックライスにかけてお召し上がりいただきます。



パンシット・ビーフン

パンシットは、肉や野菜と一緒に麺を炒めた焼きそばです。フィリピンのレストランにはよく置いてある定番メニューです。今回は米粉麺のビーフンと野菜を調理した一品を提供します。



レチェ・フラン

フィリピンの家庭でよく作られるプリンです。冷蔵庫が無かった時代、砂糖や甘味料を大量に使用して常温下での保存性を高めていたことから今でも甘さが強いほど、古き良き味とされています。



※写真はイメージです