

渋谷ワンダフル給食プロジェクト第18弾 報告

「タラのベニエ バスク風ピペラード添え」

今回は、フランス料理の「タラのベニエ」に「バスク風ピペラード」を添えた料理です。

「ベニエ」とはフランス版の「天ぷら」になります。

「ピペラード」とは、フランスのバスク地方の郷土料理で、ピーマンと玉ねぎをトマトで煮込み、バスク地方の特産品である唐辛子をいれてピリッとアクセントがきいた料理です。

(今回、唐辛子は使用していませんので・・・ピリッはありません)

今回のワンダフル給食は、ピペラードにタラのベニエをのせて盛付けにも工夫をしています。

世界が注目している美食の地域、バスク地方の料理です。



今回も

とっても

美味しくいただきました！

ベニエの食感がたまりません・・・



魚(たら)のベニエ
ピペラードぞえ

<https://swslp.tokyo/archives/2334>

こちらのサイトより動画が確認できます。