# 世界の料理講習会
# ウルグアイ料理

１０月２２日(金)、大分県ラグビーワールドカップで来県した国の中から今回はウルグアイの料理に挑戦しました☆メニューはエンソパ・デ・カンポ(ウルグアイの田舎の伝統的スープ)、牛肉のチミチュリ バーベキューソース、レポヨ モラド(紫キャベツのサラダ)、クレパス・デ・カラメルを作りました！　学生たちは普段あまり見慣れない珍しい食材や味付けを学び、海外の料理に触れるとても良い体験となったようです(^^)

ウルグアイ料理のレシピを参考に、講師が材料や手順などを説明していきます。真剣に聞いていました！

デザートのクレープ生地作り。１時間ほど冷蔵庫でねかせます☆

カラメル作り。カラメルの色がとても綺麗ですね☆

香りがいいな～♪

チミチュリソース作り。ニンニク・パセリ・バジル・コリアンダー・オレガノなどをみじん切りにして、香味を加え塩とオリーブオイルと酢(ワインビネガー)で味付けします☆

# チミチュリソース☆

少し味見…

スープ作り☆具材たっぷりです！！

沢山の野菜と手羽先のスープです

紫キャベツのサラダ作り♪

そろそろひっくり返し
てもよさそうかな～

クレープ作り♪

生地の周りが固まってきたらOK！

熱いから気をつけて☆

校長先生も学生の様子を見にきました。

盛り付けを綺麗に♡

完成!!

試食タイム♫

チミチュリソースは、香りがとてもよく、酸っぱいソースがお肉と良く合い美味しかったです☆

学生たちは南米の味をしっかり堪能できたようでした♡(^^)