

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. 豚のトマト煮

豚肩ロース4枚 トマト2個 玉葱大1個 パセリ
ローリエ バター 水200cc 塩 コシヨウ

手順:

1. トマトは湯むきにして 8つの櫛形 種を出し
玉葱は薄切り 油大2で炒め塩 コシヨウをして
トマトを加え弱火でしばらく煮る

2. 肉は筋切りをして塩 コシヨウ 小麦粉をつけ
バターでソテーフランベして 1を乗せローリエ
パセリの軸 水を加え15分煮る 味が足りないよ
うなら塩をする

3. 盛りつけは肉を中央に漏り 上からトマトをかけパセリを飾る

2. サラダミモザ



材料: レタス1個 茹で卵2個 パセリ

A. マスタード小1 砂糖小1/3 塩小1/2
酢大1 オイル大5

手順:

1. レタスは手でちぎって 水にはなち パリッ
とさせる 茹で卵は白身と黄身を別々に刻む

2. Aでドレッシングを作る マスタード 塩

砂糖を酢でよくといて オイルを少しずつ加える

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX: 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. コーンスープ

材料：



バター20g 小麦粉10g コーン200g

生クリーム100cc 和風だし400cc 砂糖少々

手順：

1.バターと小麦粉を火にかけて 最初ベタベタ > フカフカ > サラサラになったら火からおろして 出しを少しずつ加え コーンを入れて 塩 コショウ 生クリームを加え 隠し味に砂糖を入れる

☆ 煮干し10本 だし昆布2枚を水に入れて 沸騰直前に昆布を引き上げ 5分程煮て漉す

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303