

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ



汁をからめる

## 1. ジャがいもバター煮

材料:

ジャがいも800g 砂糖65g バター70g ゆで卵1個  
いんげん

手順:

1. ジャがいもは皮をむいて 大きい場合は乱切りにして面取り 出し汁300cc 砂糖 バター50gを入れ落とし蓋をして中火で煮込み 汁が少し煮詰まったら残りのバターを加え 醤油小1を 汁のある所に落として全体を ゆすって

2. 盛りつけてからゆで卵のつぶした物を天盛りにして 茹でたいんげんを添える

## 2. 茄子揚げ煮

材料:

茄子4本 赤唐辛子1本  
獅子唐辛子8本

手順:

1. 茄子はへたを残して縦半分に切り皮目に包丁を入れ素揚げ 獅子唐辛子も素揚げ
2. 出し汁300cc 砂糖大2 味醂小2 醤油大3に赤唐辛子の小口切りを入れ煮立てて 茄子を入れ軽く一煮立ちしたらそのまま冷ます



“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

## 3. つくね



材料:

鶏ひき肉200g 玉葱1/2個 卵1/2個

手順:

1. 肉に卵 砂糖大1 醤油小2を加えよく練り 玉葱の微塵きりに片栗粉大1をまぶした物を加えフライパンを熱くしてスプーンで落としながら焼いて取り出す
2. 酒大2.5 醤油大2.5 砂糖大1.5 味醂大1.5を1のフライパンに入れ肉を戻して照りをつけ盛りつけてから けしの実を振る

## 4 あさりの吸い物

材料:

あさり 三つ葉

手順:

1. 一人前180ccとして人数分の水とあさりを一緒に入れて 口が開いたらあさりを取り出し味を見て塩 薄口醤油を加える
2. 器にあさりと三つ葉を入れ温め汁をはる



*"Cooking Salon KOMORI"*

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

*TEL / FAX: 0467-48-3303*