

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. コンニャク田楽

材料:

コンニャク2枚 八丁味噌50g 砂糖40g 柚子
出し汁100cc

手順:

1. コンニャクは1枚を4つに切り 両面に鹿の子に包丁
を入れる

2. 味噌と砂糖を合わせ出し汁を少しずつ入れ強火で練り
上げる 柚子の皮を千切りにする

3. コンニャクに田楽味噌を乗せ柚子を飾る

2. 肉じゃが

材料:

じゃがいも800g 豚バラ肉350g
さやえんどう

手順:

1. じゃがいもは大きさをそろえて面取り
湯がく 肉は少し厚めに切る
さやえんどうは塩茹で
2. 出し汁400cc 砂糖60g 醤油大3
酒大1を鍋に入れアクを取りながら煮込
み汁が少なくなったら醤油大1を入れる
3. 器に盛りさやえんどうを飾る



“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. きんぴらごぼう



材料:

ごぼう300g 人参50g

手順:

1. ごぼう 人参は4cmの棒切り
2. 胡麻油大2で1を炒め 醤油大5 砂糖大3 酒大2を入れ強火でからめ 盛り付けてから胡麻を散らす

4. 栗おこわ



材料: 餅米3cap 栗1.5cap

手順:

1. 餅米は洗って一晩水に浸ける 栗は皮を剥いて4等分
2. 米 栗 水650cc 塩小2 酒大1を入れ炊き上げる

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303