

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. コロッケ



材料:

じゃがいも1kg バター50g 卵黄2個
牛ひき肉300g 塩 コショウ 玉葱1個

手順:

1.じゃがいもは皮をむいて 乱切り茹で水気を切り
空炒り粉ふきいもにする つぶしておく

2.玉葱アッシェ バターで炒め肉を加え塩コショウ

3.1に柔らかくしたバター 2 卵黄を合わせ 塩 コ
ショウ 好みの形にして 小麦粉 溶き卵 パン粉をつけ 180度で揚げる

2. ロシア皇帝フィアンセサラダ

材料:

キャベツ1/4個 ピーマン1個
玉葱1個 人参1本 パセリ
A. カテージチーズ100g
マスタード小1 ビネガー大1
塩小2/3 生クリーム50cc

手順:

1. 野菜は千切り
2. チーズを崩して マスタードを加えよく
混ぜてから他を混ぜる
3. 1と合わせて良く混ぜ 30分置いてから食べる



“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. ミネストローネ

材料:

玉葱1個 ジャがいも1個 葱1/2本
トマト2個 セロリ1本 人参1/2本
ベーコン100g ランテーユ30g
パセリ ローリエ 塩 コショウ
パルメジャーノ50g



手順:

1. 玉葱 葱 セロリ トマト 人参 ジャがいもは小角切り ベーコンブランチエ
2. オリーブオイル大2で玉葱を炒め 葱 セロリ 人参を炒め パセリ ローリエ
和風出し1000ccを入れ中火で野菜が柔らかくなるまで煮て ランテーユ トマト ベーコン
ジャがいもを入れ20分煮込み塩 コショウ
3. 盛りつけてからパルメジャーノを降る

"Cooking Salon KOMORI"

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

TEL / FAX: 0467-48-3303