

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ



## 1豚のオレンジ煮

材料:

豚方ロース肉800g オレンジ2個 人参1/2本  
バター 白ワイン150cc 和風だし150cc 塩  
コショウ パセリ

手順:

1.肉は糸で縛り塩 コショウをしてバターで焼く  
深鍋に移す

2.1のフライパンをワインでデグラッセ 和風だしを 合わせ1に入れ1cm輪切りの人参 ブーケ 塩小1/2 コショウで45分煮る 肉を取り出し汁を漉す

3. オレンジの表皮千切りブランシェ 果汁を絞り2に合わせ塩を確かめバターでモンテ

## 2. きのことサラダ



材料:

ベーコン100g シャンピニオン1pac しめじ1pac  
ベビーリーフ

手順:

1. ベーコンをフライパンでカリッとするまで炒め 取り出し しめじ シャンピニオンを炒める
2. ドレッシングを作り 炒めた野菜を和えて ベーコンと合わせ ベビーリーフと一緒に盛る

*"Cooking Salon KOMORI"*

*Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)*

*TEL / FAX : 0467-48-3303*

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ



## 3. 田舎風たらのスープ

材料:

浅塩たら2切れ 玉葱1個 葱1本 トマト3個  
セロリ1/2本 ジャガイモ2個 にんにく1片  
パセリ ローリエ オレガノ サフラン 塩

手順:

1. 玉葱 セロリ 葱は粗微塵切り ジャガイモいちょう切り にんにくは薄皮をつけておく
2. たらに水250cc香味野菜を入れ茹で取り出して骨と皮をはずす 身はほぐしておく 汁は漉す
3. オリーブオイル大2で玉葱を炒め 他の野菜を加え中火で蒸し煮にして 2の汁と水500ccを入れアクを取り20分 ジャガイモ たらを入れジャガイモが柔らかくなるまで

*“Cooking Salon KOMORI”*

*Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)*

*TEL / FAX : 0467-48-3303*