

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
炒める 取り出し しめじ シャンピニオンを
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: 0467-48-5303

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 じゃがいも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 じゃがいもいちょう切り 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 じゃがいも たらを入れじゃがいも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: 0467-48-5303

NO11