

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. ポークポットロースト



材料:

豚肩肉500g 玉葱1個 人参1本 セロリ1/2本
ローリエ パセリ

手順:

1. 肉は固まりのまま少し強めに塩 コショウをして糸で巻いておく 野菜は乱切り
2. オイルで肉をきれいな色がつくまで焼いて一度取り出し そこへ野菜を入れ炒め 肉を戻して水1capを入れローリエ パセリを入れ弱火で蓋をして45分位煮る

3. 出来たら肉を取り出し汁を漉して味を見て塩 コショウをしてバターモンテ

2. サラダニソワーズ



材料:

じゃがいも1個 卵3個 トマト1個
いんげん100g 赤パプリカ アンチョビー
ツナ缶1缶 サラダ菜 ケッパー
A 塩小1/2 オリーブオイル大5 酢大1
バジル タイム微塵切り各1

手順:

“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

1. ジャがいもは皮のまま茹で1cmに切る 熱い内にAを まぶす 卵は固茹で6等分 トマト櫛型
いんげんは茹で パプリカ千切りそれぞれにAを まぶす
2. 皿にサラダ菜を敷いて1をきれいに盛りつける

3. ズルケッタ



材料:

トマト4個 バケット薄切り8枚 にんにく
バジルの葉 オイル 塩 コショウ

手順:

1. バケットをトーストして切り口にニンニクをこすりつける
2. 1にトマトコンカッセを乗せ塩 コショウ バジルを乗せてオイルをかける

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303