

# 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1cup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:

じやがいも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  
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 醋大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 : 0467-48-5303

# Cooking Salon Komori

## 今日のレシピ

- じゃ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
- 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:

- 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
- 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 : 0467-48-5503*

NO13