

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1鶏のソテーラタトゥユ

材料:

鶏もも骨つき4本 ( 塩 コショウ 小麦粉 )  
A. 玉葱2個 茄子4本 セロリ1本  
人参1本 ズッキーニ1本 赤  
黄 緑パプリカ各1個 トマト2個  
にんにく1片 塩小1 パセリ

手順:

- 1.玉葱薄切り 茄子は皮をむいて1cm角切り  
セロリ 人参 ズッキーニ パプリカは1cm  
角切り トマトコンカッセ
2. オリーブオイルで玉葱をゆっくり炒め 透明になったら他の野菜を全部入れてしば  
らく炒め 塩 コショウ パセリ ローリエを入れて蓋をしてゆっくり煮込む  
時々中を動かす
3. 鶏は下ごしらえをして ( )内を降りオリーブオイルで焼く

## 2. 千切りサラダ

材料:

セロリ2本 胡瓜1本 梨1個 パセリ  
A, レモン汁大2 砂糖小1/2 塩小1/3  
オイル大5

手順:

1. セロリ 胡瓜 梨は少し太めの千切りA  
でドレッシングを作り合えておく



*“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. ビシソワーズ



材料:

葱1本 玉葱1個 セロリ1/2本 じゃがいも2個  
パセリ 和風出し800cc 生クリーム200cc

手順:

1. 葱は縦半分に切り小口切り 玉葱 セロリ薄切り じゃがいもは1cm角切り
2. バターで葱 玉葱を炒めセロリ じゃがいもを加え 和風出しを入れ柔らかくなるまで煮て  
カッターにかけ冷やす 生クリームを混ぜる

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*