

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ



## 1. 鯛ギャレット

材料:

鯛12本 バター25g パン粉1cup  
にんにくアツシエ1/4cup パセリアツシエ1/4cup  
塩 コシヨウ レモン1個 ケツパー

手順:

1. 鯛は3枚におろし海水より少しからめの塩水に30分浸ける ( 水1000cc 塩40g )
2. パン粉 パセリ にんにく 塩 コシヨウを 合わせる
3. 器にバターを塗り2をまぶす 1に2をまぶし 器に放射状に並べ レモンの輪切りをはさみ 最後バターを乗せて180度で焼く
4. 焼き上がったら皿に返して回りにレモン ケツパーを飾る

## 2. 鶏ワイン煮サラダ

材料:

鶏1枚 ワイン100cc 香草  
セロリ クレソン  
赤 黄パプリカ各1個  
黒オリーブ パセリ

手順:

1. 鶏は塩 コシヨウをして ワイン 香草を入れた器に入れ バブールする
2. セロリ パプリカ 鶏を薄切りにして ドレッシングで和え 盛りつけて ベビーリーフを添える



“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. 葡萄のババロア

材料:

- A. ベリーA300g 水150cc レモン1枚  
グラニュー糖130g レモン汁15cc
- B. 卵黄4個 グラニュー糖65g 牛乳300cc  
ゼラチン8g Aのソース60cc  
生クリーム200cc

手順:

1. Aを鍋に入れアクを取りながら弱火で15分煮て裏ごす レモン汁を加える
2. 卵黄にグラニュー糖を入れ白っぽくなったら温めた牛乳を加え弱火でとろみをつけ 戻したゼラチンを加え1のソースを入れ氷水につけてとろみをつけて 同じ固さの生クリームを混ぜ型に入れ固める
3. 水100cc グラニュー糖20g ゼラチン3g 1のソース大2でゼリーを作り上に飾る

*“Cooking Salon KOMORI”*

*Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)*

*TEL / FAX : 0467-48-3303*