

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. ロールドビーフ



材料:

牛肉3mm x 4 合い挽き肉200g 卵1/2個  
牛乳大2 ケチャップ大1 玉葱1/2個 ローリエ  
トマトピューレ100cc パン粉30g ワイン100cc  
ウスターソース小2 シャンピニオン1pac  
生クリーム大1 水400cc パセリ

手順:

- 1.玉葱は微塵切りバター炒め 肉に牛乳にひたしたパン粉  
卵 塩小1/4 コショウ ナツメグ ケチャップ ウスターソース 生クリーム を合わせ8等  
分
2. 牛肉を広げ塩 コショウ1を乗せ包み小麦粉をつけバターで焼く 取り出しシャンピニオンを炒  
め肉を戻しワイン ピューレ 水 ローリエを入れ煮込む

## 2. グリーンサラダ

材料:

ベビーリーフ パセリ  
A. マスタード小1 酢大1 塩小1/2  
オイル大5 片栗粉小1 水大1

手順:

1. 片栗粉を水で溶き 火にかけて十分  
とろみをつけ酢とマスタードを加え  
良く練り塩 オイルを入れる



“Cooking Salon KOMORI”

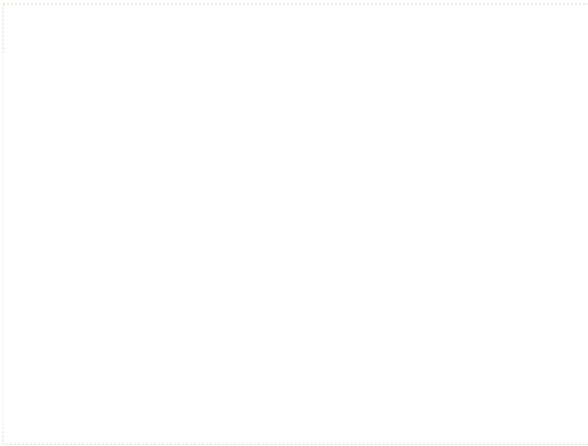
Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 3. オレンジコンポート



材料:

オレンジ2個 グラニュー糖450g 水800cc

手順:

1. オレンジの皮は千切り3回茹で溢す
2. オレンジの実と1を器に入れ 水とグラニュー糖を沸騰させたものをかけ1晩置く
3. 翌日汁を15分煮詰めオレンジにかけ冷めるまで置く

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX: 0467-48-3303*