

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



に巻く

1. ロールキャベツ

材料:

キャベツ1個 合い挽き肉300g 卵1/2個 塩
エシャロット微塵大3 パセリ微塵大1
にんにく1片 ベーコン200g
トマトピューレ100cc 水800cc

手順:

1. キャベツは丸のまま芯をくり抜き 熱湯に塩を入れて軽く茹で1枚ずつはがす
2. 肉に卵 エシャロット パセリ 塩 コショウを合わせよく練り キャベツで包みベーコンで十文字

3. 鍋に香味野菜とベーコンを敷いて2を並べ 水 ピューレ 塩 コショウで1時間煮る

2. たこのサラダ

材料:

たこの足2本 ベビーリーフ
A. 基本のドレッシングに浅葱小2
パセリ小1 玉葱小1 ケッパー小1

手順:

1. たこは熱湯を通して冷やしそぎ切り
2. Aで香草入りドレッシングを作り たこを和えて ベビーリーフを飾る



“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

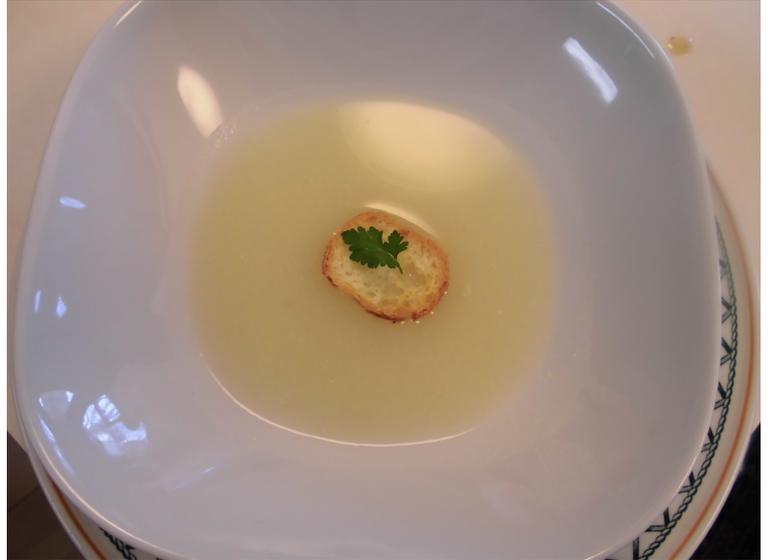
3. じゃがいものポタージュ

材料:

じゃがいも 150g 葱 1本
バター 15g
牛乳 100cc 和風だし 1000cc
パセリ

手順:

1. バターで薄切りにした葱を炒め
だしを加え 薄切りにした
じゃがいもを加えて塩 コショウ
2. 柔らかくなったら 裏ごして
少し煮詰めて 牛乳を加える



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303