

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. エスカロップポーク

材料:

豚肩ロース8枚 ロースハム4枚
グリエールチーズ8枚
バター25g 生クリーム200cc
白ワイン100cc パセリ



手順:

1. 肉は筋きりして 塩 コショウをして
2枚の間にハム チーズをはさみ
薄く小麦粉をつけてバターであまり焦がさないように焼く
2. 肉を取り出して余分な油を取り出して ワインでデグラッセして 少し煮詰め 生クリームを
加えて塩 コショウで味を整え漉してソースにする
3. 皿に肉を盛り ソースをかけて パセリで飾る

2. いんげんサラダ

材料:

いんげん200g ホワイトアスパラ1束
とまと パセリ



手順:

1. いんげん アスパラは茹でる
とまとコンカッセ
2. マスタード小1 塩小1/2 砂糖小1/3 酢大2 オイル大6 とまと パセリを合わせる

“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. ショコラルーレ



材料:

- A. 卵4個 グラニュー糖125g チョコレート40g
ココア40g 湯25cc B.P.1.5g
- B. 生クリーム200cc グラニュー糖大2 イチゴ

手順:

1. 卵黄にグラニュー糖40gを入れ固く泡立てる チョコレートを溶かし湯を混ぜ ココア B.P.をふるって加える
2. 卵白を泡立て残りのグラニュー糖を入れ固いメレンゲを作り 1と合わせ型に入れ200度で10分
3. クレームシャンテリーを作り 2でロールに巻く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303