

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. ムニエル

材料:

白身魚 4本 パセリ

手順:

1. 白身魚は塩 コショウをして小麦粉をつけてオイルバターで焼く
2. バター120g レモンの皮1個分 レモン汁大1
パセリ大2 塩 コショウ

2. ハムサラダ

材料:

ハム8枚 じゃがいも2個 パセリ
人参1/2本 ベビーリーフ
A. 卵黄1個 塩小1/2 砂糖小1/3
コショウ マスタード小1 酢小2
オイル150cc



手順:

1. じゃがいも 人参は5mm角切り 別々に塩ゆで
2. 卵黄にマスタードを入れよく混ぜ塩 コショウ 砂糖を入れ混ぜ 酢を合わせオイルを少しずつ落とす
3. ハムの上にベビーリーフを置き1を2で和えて盛りパセリを飾る

“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. スープレギューム

材料:

じゃがいも1個 ほうれん草1束
玉葱1/2個 人参50g 和風出し1000cc
塩 コショウ 生クリーム100cc



手順:

1. 野菜はすべて薄切りにする バター大2で炒め出しを加えじゃがいもが柔らかくなるまで煮る 味を整えてミキサーにかける
2. 盛りつけてから生クリームを落とす

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303