

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. ミートローフ



材料:

牛ひき肉600g ベーコン8枚 卵1個 塩小1
ナツメグ コシヨウ

手順:

- 1.肉に調味料を入れてよく混ぜ棒状にまとめる
- 2.糸を置いてベーコンを並べ1を乗せてベーコンで包むようにして縛り200度で20-30分焼く(20分だと中はまだレヤー)

2. クージェットグラタン

材料:

クージェット バター グリエール
ル パセリ

手順:

1. クージェットは横半分に切りバターで炒める
2. グラタン皿にバターを塗り1を皮を下にして置き溶かしバターをかけチーズを乗せ 180度で20分焼き 生クリームをかける



"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. ピーマンラタトゥユ

材料:

ピーマン4個 赤ピーマン4個
玉葱2個 にんにく4片 トマト500g
オリーブオイル大3 ローリエ
塩小1 黒コショウ小1 タイム

手順:

1. ピーマンは千切り 玉葱薄切り
2. オイルで玉葱を色づくまで炒め
にんにくのつぶした物に加えピーマン
を入れ炒め他を加え弱火で15分煮る



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303