

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. キッシュロレーヌ



材料:

A. 小麦粉125g バター65g 卵黄1個 水25cc
塩3g

B. ハム100g ベーコン100g 卵黄1個 卵1個
牛乳200cc 生クリーム50cc 塩小1/4
ナツメグ コシヨウ

手順:

1. Aでタルト生地を作る
2. ハム ベーコンは1cm角切り ベーコンはブラン

シェ

3. 卵 卵黄 牛乳 生クリーム 塩 ナツメグ コシヨウを合わせる
4. 1に2と3を入れチーズを降り160度で50分焼く

2. カボチャのスープ

材料:

カボチャ400g 玉葱1個 トマト1個
和風出し250cc 生クリーム100cc
牛乳100cc パセリ

手順:

1. 玉葱薄切り カボチャ角切り トマト
コンカッセ
2. バターで玉葱を炒め カボチャ トマト
パセリ軸 塩ひとつまみを入れ蓋をしてスエする
3. 2を裏ごして和風出しを入れ一煮立ちしたら 牛乳 生クリームを入れ塩で味を整える



“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. 胡瓜とエストラゴンサラダ

材料:

胡瓜

手順:

1. 胡瓜は3mm輪切り エストラゴンは葉だけにしておく
2. マスタード小1 塩小1/2 佐藤少し 酢大2 オイル大6でドレッシングを作り1を和える

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303