

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 豚のアルエット風



材料:

豚肩ロース5mmX4枚 牛ひき肉200g ハム100g
玉葱1個 エシャロット1個 パセリ微塵大2
にんにく3個 人参1本 セロリ1/2本 トマト2個
ベーコン150g 茄子4本 パセリ

手順:

1.油で玉葱1/2 ニンニク エシャロット パセリの
微塵切りを炒め 小麦機大1 ハム微塵切り
牛ひき肉を炒め 塩 コショウ

2. 豚に小麦粉を降り1を巻いて糸で止める
3. ベーコンを炒め取り出し 巻いた肉を焼き取り出し そこに玉葱 人参 セロリの乱切りを炒め 鍋に移しトマト 肉を入れ肉の高さの半分まで水を入れ煮込む 焼いた茄子を添える

2. ツナサラダ

材料:

黄パプリカ プチトマト 胡瓜
アスパラガス ツナ缶
A. ヨーグルト50cc 塩小1/2
生クリーム100cc マスタード小1
パセリ

手順:

1. 野菜は適宜に切る Aを合わせ 野菜を盛り ソースは添える



“Cooking Salon KOMORI”

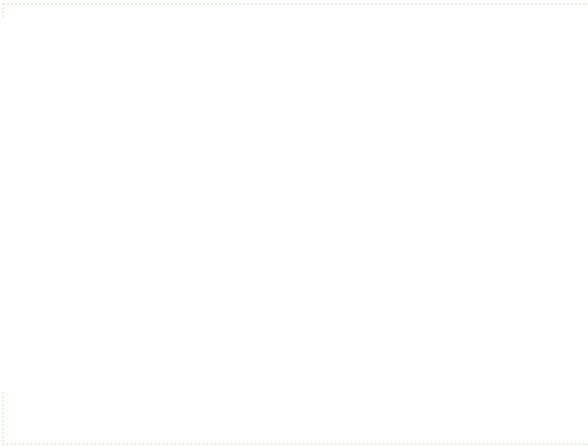
Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. パイナップルのコンポート



材料:

パイナップル1/2個 グラニュー糖200g 水450cc

手順:

1. パイナップルは縦4つ切り 皮と芯を取り5mm
2. 水とグラニュー糖を火にかけ1を入れ強火 沸騰したら 弱火で25分煮る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303