

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. フライタルタルソース



材料:

白身魚 海老 小麦粉 卵 パン粉 カダファイ
A. 茹でた卵黄2個 卵黄1個 オイル250cc 酢大1
玉葱 ケツパー微塵切り各大1 塩小1/2 コシヨウ

手順:

1. 魚は塩 コシヨウをして小麦粉 溶き卵 パン粉
をつけてフライにする

2. 玉葱を当たり鉢で良く当たりゆで卵 卵黄を入れ
良く混ぜオイル大2を入れ混ぜ塩をする

3. ボールに移し残りのオイルを少しずつ加え マヨネーズ状になったら酢を入れケツパー パセリ
を加える

2. サラダピカルデー

材料:

じゃがいも2個 茹で卵2個 胡瓜1本
トマト2個 玉葱1個 サラダ菜
ピクルス エストラゴン パセリ



手順:

1. じゃがいもは皮のまま茹で1cm角切り
他の材料も同じに切る
2. マスタード大1 赤ワインビネガー50cc 塩小1/2 コシヨウ オイル150cc
3. 1を2で和えボール状に盛りつけ 回りにサラダ菜を飾る

“Cooking Salon KOMORI”

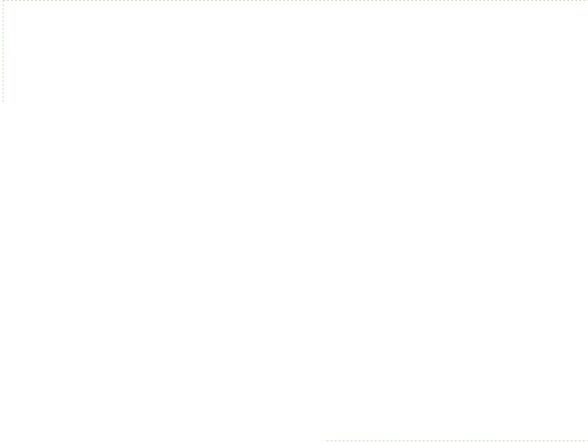
Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3.りんごシロップ煮



材料:

りんご2個 レモン汁

A. グラニュー糖160g 水320cc レモンの皮1個

手順:

1. りんごは皮をむいて6つ切りレモン水につける
2. Aを火にかけ1を入れ12分煮てそのまま冷ます

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303