

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1.羊のローストパセリ風味



材料:

骨付き羊8本 マスタード大2 パセリ微塵100cc  
ニンニク微塵3片 パン粉1/2cap 塩 コシユウ

手順:

- 1.羊は塩 コシユウをして両面焼く 220度に入れ10分焼く
- 2.パン粉 パセリ ニンニクを合わせる
- 3.1にマスタードを塗り2をはりつけ 220度で5分
4. オープンから出して ボールをかぶせそのまま15分置く

## 2. 鯛マリネー

材料:

鯛4尾 小玉葱4個 人参1/2本  
レモン1個 パセリ ローリエ  
タイム コシユウ大1 塩80g  
ワインビネガー200cc  
白ワイン200cc

手順:

1. 鯛は3枚におろし 水気を拭く  
小玉葱 人参薄切り
2. バットに塩60gを敷いて鯛を皮を下にして乗せ残りの塩をして3時間置く
3. 鍋にコシユウをつぶして加え ワインビネガーを入れ水分がなくなる直前まで煮つめワインを加え小玉葱 人参 タイム ローリエを入れ水分が半分になるまで煮つめ冷ます
4. 鯛を軽く荒い 身を上げてバットに並べ3 レモンを入れ冷蔵庫で4時間置く



“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.いちごの冷スフレ



材料:

いちご裏ごし200g フロストシュガー100g  
生クリーム500cc

手順:

1. いちごにフロストシュガーを混ぜ 5分立ての生クリーム リキュールを合わせ 型に入れ固める

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*