

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏のルーアン風



材料:

鶏もも肉4本 シャンピニオン1pac パセリ
ブランデー50cc 生クリーム50cc エシャロット
ト1個 アスパラ1束 水50cc 塩コショウ

手順:

1. 鶏は塩 コショウ 小麦粉をつけバターでソテー ブランデーでフランベ
2. 鶏を取り出しバターを足してエシャロットを炒め水を入れ蓋をして煮つめる
3. シャンピニオンを炒め 2の汁が少なく

なったら入れ生クリームを加え 鶏を戻してからめる

4. アスパラを茹で 盛りつけた時に飾る

2. アルファルファとおくらのサラダ

材料:

アルファルファ2pac おくら2pac
プチトマト8個 パセリ
A. マスタード小1 塩小1/2
砂糖小1/3 酢小2 オイル150cc

手順:

1. おくらは茹で5mm輪切り トマトは半分に切る
2. Aでマヨネーズを作る
3. 2を敷いてアルファルファを盛り回りにおくらとトマトを飾る



“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. 洋梨のコンポート



材料:

洋梨6個 水400cc グラニュー糖200g レモン1個
A. オレンジ果肉300g グラニュー糖100g
水400cc ゼラチン小1 水大1 リキュール大2

手順:

1. 洋梨のコンポートを作る 材料を入れ弱火で串が通るまで煮てそのまま冷ます
2. オレンジの表皮を千切り3回茹で溢す オレンジの果肉とグラニュー糖 水を入れ15分煮る
3. ゼラチンを戻して2に加えとろみをつけ冷めてからリキュールを入れる

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303