

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. キエフ風チキンフライ

材料:

鶏胸肉4枚

A. バター120g レモンの皮1/2個

レモン汁大1.5 パセリ大2 塩

コショウ ニンニク1片



手順:

1. Aのバターを柔らかくして他の材料を入れラップにキャンデーの様に包み固める
2. 肉は出来るだけ大きく広げ たたいて軽く塩 コショウ 1を包んで冷蔵庫で冷やし 小麦粉 溶き卵 パン粉をつけ揚げる
3. 付け合わせはボイルドポテト ブロッコリー 等

2. 盛り合わせヨーグルトソース

材料:

シヤンピニオン ラデツシュ

アスパラ クレソン トマト

A. ヨーグルト50cc 塩小1/2

生クリーム100cc コショウ

パプリカ大1



手順:

1. 野菜は適宜に切る
2. Aを合わせソースを作り 器に入れる
3. 皿に野菜を盛り 2をつけながら食べる

"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. ハーブティーのジュレ



材料:

ハーブティー大4 紅茶小1 沸騰した湯1000cc
グラニュー糖150g ゼラチン15g
リキュール15cc

手順:

- 1.ハーブティーと紅茶をポットに入れ湯を注ぎ 3分置く
- 2.1を漉してグラニュー糖を入れ溶けたらゼラチンを入れ冷やし
リキュールを入れ冷やして ジュレにする
3. グラスの周りをレモンでこすり グラニュー糖をつけジュレを入れる

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303