

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1.. オムレツキャトルエタージ

材料:

卵12個 トマト1個 玉葱1/2個 ジャがいも1個
パセリ シャンピニオン1pac ほうれん草1束

手順:

- 1.ジャがいもは茹でいちょう切り玉葱の薄切りとバター炒め トマトはコンカッセ ほうれん草は茹でバター炒め シャンピニオンバター炒め
- 2.卵3個にそれぞれを入れて 平らなオムレツを焼き 4段に重ねる

2.マカロニサラダ

材料:

マカロニ200g シーチキン1缶
鮭缶1缶 パセリ卵2個 セロリ1本
トマト2個 マヨネーズ200cc
生クリーム200cc マスタード小1



手順:

1. マカロニは茹でオイルを振る 野菜は1cm角切り 卵は茹でる
2. マヨネーズと生クリーム マスタードを合わせ 1を和える

“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. モカババロア



材料:

- A. 卵黄3個 グラニュー糖60g コーヒー大1
牛乳200cc 生クリーム200cc ゼラチン大1 水大3
- B. 卵黄1個 グラニュー糖25g ゼラチン3g
生クリーム125cc コーヒー大1/2 水10cc.

手順:

1. Aでババロアを作る
2. Bでソースを作る 卵黄にグラニュー糖を混ぜ 水とコーヒーを合わせた物に加え湯煎にしてとろみがついたらゼラチンを入れ 7分立ての生クリームを合わせる
3. 1の回りに2のソースをかける

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303