

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ



## 1. 若鶏インド風煮込み

材料：鶏もも骨つき4本 玉葱2個 セロリ1本  
人参1本 ローリエ1枚 タイム1枝 パセリ  
にんにく1片

A.オイル大5 ケチャップ大5 カレー粉大3  
ガラムマサラ大1 小麦粉大4 塩小1 コショウ

手順：

- 1.玉葱 セロリは微塵切り 人参はすりおろす
- 2.鶏は下ごしらえをして 塩 コショウでしっかり味を付けバターでソテー 焼き油を捨てて

ブレンダーでフランベして 鶏を取り出して水700ccとパセリ ローリエ タイムを入れ煮る

3. 鍋にオイルを入れて玉葱をゆっくり炒め セロリ 人参 にんにくを炒め ケチャップを入れ水分をとばし ガラムマサラ カレー粉 小麦粉を軽く炒め2の煮汁 塩 コショウを入れ 鶏を戻して30分位煮る
4. バターライスを作る 米3cap 水3cap バター大3 塩小1 コショウ ローリエ 玉葱1/2個 パセリ

## 2. しめじアスパラサラダ

材料：

しめじ1pac アスパラ8本  
シャンピニオン1pac 人参20g  
クレソン

手順：

1. しめじ アスパラ 人参は太さを揃え千切り塩茹で シャンピニオンは薄切り
2. トマト2個コンカッセ マスタード小2 エシャロット1個微塵ぎり 塩小2/3 砂糖小1/2 コショウ 酢大4 オイル130cc を合わせる



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303