

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. 白身魚デルモナコ



材料:

白身魚 4切れ トマト2個 卵2個 パセリ

生クリーム200cc

手順:

1.魚は塩 コショウをして焼く ワイン大4を降り  
入れ蓋をしておく 卵は固茹で白身と黄身に分け  
微塵切り トマトコンカッセ

2.耐熱の皿に魚を入れ生クリームをかけオーブンに  
入れ暖まったら上に卵 トマト パセリを飾る

## 2. 牛肉カルパッチョ

材料:

牛薄切り200g オリーブオイル大4  
胡桃大2 ハーブ大1 マスタード小2  
タイム クレソン にんにく1片  
レモン1個 赤 黄パプリカ各1個  
黒オリーブ パセリ



手順:

1. オイルにレモン汁 胡桃の砕いた物 ハーブ マスタード タイム つぶしたにんにくをよく  
混ぜ塩 コショウをして肉を漬け込む 1時間
2. 野菜は適宜に切り 肉と一緒に盛りつける

“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. カリフラワーのスープ



材料:

カリフラワー1個 エシャロット1個 バター  
和風出し600cc  
A. バター大1 小麦粉大1 牛乳200cc  
生クリーム100cc

手順:

1. エシャロットは微塵切り バターで炒める カリフラワーは固めの塩茹で 一部を浮き身に残して一緒に炒め 和風出しを入れ煮込んで裏ごす
2. Aでルーを作り 1に加え塩 コショウをして生クリームを入れ味を見る

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX: 0467-48-3303*