

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏のパプリカ煮

材料:

鶏もも骨付き4本 バター50g 生クリーム200cc
和風出し200cc パプリカ大1/2 人参1本 玉葱1個
塩 コショウ パセリ

手順:

1. 鶏は塩 コショウ 小麦粉をつけバターで焼く
2. 鶏を取り出したフライパンにバターを足して玉葱の微塵切りを炒め パプリカ 薄切り人参を加え

和風出し 鶏を戻し20分煮る

3. 鶏を取り出し漉して塩 コショウ 生クリームを入れる

2. シャンパーニュサラダ

材料:

エンダイブ1/2株 ベーコン200g
じゃがいも3個 パセリ

手順:

1. じゃがいもは5mm角切り固めに茹でる
ベーコンは7mmブランシェ
2. オリーブオイルでベーコンを炒め じゃがいもを加え炒めて塩 コショウ取り出しておく
3. 2にブランデー大3を入れ煮立て ビネガー大2 オリーブオイル大3 塩 コショウ
4. エンダイブ じゃがいも ベーコンを盛り 3をかける



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303

今日のレシピ

3. ブラマンジェ

材料:

コーンスターチ40g グラニュー糖60g

牛乳540cc

手順:

1. コーンスターチ グラニュー糖 牛乳を鍋
に入れ火にかけとろみがついたら 火から下ろ



して リキュールを入れ固める

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303