

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. 豚肉のソテー プラム添え



材料：

豚肩ロース 4 枚 りんご 2 個 プラム 16 個 レモン  
オレンジ 赤ワイン 350cc クローブ 1 本 砂糖小  
1  
バター 生クリーム大 1 ワインビネガー 50cc

☆ミルポア (玉葱 1/2 個 人参 セロリ)

手順：

1. 肉を掃除して くずとミルポアを炒め砂糖を加え炒めて ワインビネガーでデグラッセして  
ワインを加え煮詰めて ソースにする
2. プラムに赤ワイン レモン オレンジの皮 クローブを加え弱火で煮る 煮汁を 1 に加える
3. 肉に塩 コショウ 小麦粉をつけてバターでソテー 別鍋でりんごもソテー
4. ソースにブレンダーを入れ プラムを加え生クリーム バターで調味して肉にかける

## 2. ゼリー寄せ

材料：

グレープフルーツ 1 個 甘海老 20 本  
アスパラ 1 束 トマト ベビーリーフ

手順：

1. グレープフルーツは房を出し 甘海老  
はぐるむき アスパラは茹で 3cm ト  
マトコンカッセ
2. ゼラチン 15g を戻し 昆布茶 300cc で  
溶かし軽くとろみをつけ 型に入れ 1  
をきれいに並べ 固めて 盛りつけ  
のとき ベビーリーフ トマトを飾る



Cooking Salon KOMORI

Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN ( 247-0073 )

TEL / FAX : 0467-48-3303

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 3. チョコレートマロンクリーム



材料：200ccx6

- A. 牛乳 200cc グラニュー糖 20g 小麦粉 20g  
卵黄 1 個(1/3 量使用) ラム酒大 1  
チョコレート 70g 生クリーム 20cc B.  
マロンクリーム 130g 卵黄 2 個 水 30cc  
ゼラチン 6g 水 40cc 生クリーム 150cc  
グラニュー糖 30g C.  
マロンクリーム 200g 生クリーム 50cc

手順：

1. A の卵黄にグラニュー糖を加え泡立てて 小麦粉を切るように混ぜ 温めた牛乳を加えとろみをつける チョコレートを湯煎で溶かし カスタードを 1/3 量加えラム酒 6 分立ての生クリームを入れて 型に入れ固める
2. B の卵黄に水とグラニュー糖を入れ湯煎で泡立てる 戻したゼラチンとマロンクリーム 生クリームを合わせ 1 の上に注ぐ
3. C でマロンシャンテリーを作り 上にモンブランの様に絞り出す

*Cooking Salon KOMORI*

*Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN ( 247-0073 )*

*TEL / FAX : 0467-48-3303*