

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. サーモンムース



材料:

サーモン250g 卵白1個分 生クリーム250cc 塩3g
卵白1個分

手順:

1.サーモンの皮と骨を取り カッターにかけ卵白を加え良く練る ボールに移して氷水にあてながら生クリームを少しずつ加える 別に卵白を泡立て切るように混ぜ塩をして140度湯煎にし蓋をして30分焼く

2. ハーブ入りトマトソースを作る ニンニク1片を微塵切り タイム 鷹の爪1本を炒めトマト3個のコンカッセを加え強火水分が出たら塩 コショウ 火からおろし バジルをちぎって加える
3. ムースを皿に盛りソースをかけ バジルの葉を揚げた物を飾る

2. サラダノルマンド

材料:

リンゴ くるみ 赤キャベツ
ベビーリーフ ヨーグルト
マヨネーズ パセリ

手順:

1. リンゴは薄い楕形に切り千切り 赤キャベツはちぎる
2. ヨーグルトとマヨネーズを混ぜ1を和え 皿に盛りベビーリーフで飾る



“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. イチゴのミルフィーユ風



材料:

イチゴ フランボワーズ ミント

A. 牛乳200cc グラニュー糖60g 卵黄3個

小麦粉15g コーンスターチ15g

生クリーム150cc

B. バター150g 卵黄1個 レモン皮1個分 塩

小麦粉150g 生クリーム50cc

手順:

1. Aでクレームパテシエールを作る
2. Bでパートサブレーを作り薄く伸ばして180度で6分焼く
3. 2の上に1を乗せイチゴを入れ2をかぶせる 回りにフランボワーズのソースをかけミントを飾る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303