

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. パエリア



材料:

米3cap あさり1pac ムール貝1pac 鶏もも肉1枚
海老4本 玉葱1/2個 赤 緑パプリカ1/2個
シャンピニオン1pac にんにく1片 サフラン小2
パセリ レモン

手順:

1. 貝はワインをひたひたに入れ口が開いたらそのまま冷ます 鶏一口大 海老は下処理しておく
2. 玉葱アツシェ パプリカ1cm
3. サフランはホイルの上で軽くあぶり 水600ccの中に手でもみいれる 塩小1もあわせておく
4. オイル大2でにんにくを丸にそのまま入れ香りが出たら取り出し 鶏を焼く 鶏を取り出しオイルを足して玉葱を炒め米を炒める 鶏とパプリカを入れ2を加え沸騰したら200度のオーブンに入れ10分したら 海老 シャンピニオンを入れホイルでおおって180度で15分
5. 取り出して貝 パセリ レモンを飾る

“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

2. アンダルシア風胡瓜サラダ

材料:

胡瓜4本 胡桃20個 ミント
パプリカ

手順:

1. サワークリーム1/4cap ミント 塩
ヨーグルト1/4cap にんにく微塵小1
2. 胡瓜輪切り パプリカ小角切り ミントの葉 胡桃を混ぜて1を合わせる



3. レモンシャーベット

材料:

水400cc グラニュー糖100g
レモン汁1個分 オレンジ大2 卵白1個

手順:

1. 水とグラニュー糖を煮立てて 冷めたら
レモン汁 オレンジを入れて 冷凍庫で
固め カッターにかけて メレンゲを合
わせ良く混ぜ冷凍庫で固める
2. レモンの器に盛りつける



"Cooking Salon KOMORI"

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

TEL / FAX: 0467-48-3303