

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. ラザニア



材料:

パスタ500g グリエールチーズ250g

A オリーブオイル大6 ニンニク3片 玉葱1個

トマト缶1個 塩 コショウ ローリエ

B. あさり1pac 海老8本 イカ1杯 白ワイン100cc

手順:

1.Aでトマトソースを作る

2.Bのイカ一口大 海老は半分 ワインと水100cc  
でさっと茹でる 1と合わせ味を整える

3. パスタを茹で 型にバターを塗りパスタと具材を交互に入れチーズを乗せ180度で30分焼く

## 2. 温たたかいサラダ

材料:

蕪 人参 きのこ 小玉葱 いんげん

パセリ

手順:

1. 蕪 人参は適宜に切り茹で 柔らかくなったら 蜂蜜 塩で煮る 小玉葱は半分に切り切り口を焼く きのこは炒める

2. バルサミコ大1 塩小1/2 醤油小1  
オイル大5



“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. 無花果コンポート

### 材料

無花果500g グラニュー糖150g  
水300cc ワイン100cc レモン1個

### 手順

1. 無花果は皮のまま水他を加え5分程 煮る  
煮えたらそのまま汁に漬けておく
2. 煮汁にゼラチン12gを戻して加え回りに  
かける



*"Cooking Salon KOMORI"*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*