

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. かにクレープグラタン



材料:

かに200g ハム4枚 グリエールチーズ100g
生クリーム200cc シャンピニオン2pac
エシャロット1個 パセリ
A. 小麦粉125g 卵3個 牛乳250cc バター20g
塩

手順:

1. Aでクレープ生地を作り焼いておく エシャロット シャンピニオン パセリは微塵切り
かにはほぐしておく
2. バターでエシャロットを炒め シャンピニオン かにを加え炒めて ブランデーでフランベ 軽く塩 こしょうをしておく.
3. クレープにハムを置いて2を巻いて バターを塗った皿に入れ生クリームを入れてチーズを降り
180度のオーブンできれいな色がつくまで焼く 取り出してパセリを振る

“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. 茄子とトマトのサラダ

材料： 茄子5本 トマト2個 パセリ

- A. にんにく1片 赤唐辛子2本
オリーブオイル100cc
ハーブプロバンス大1
- B. ビネガー大3 白ワイン大2
オリーブオイル150cc にんにく1片 マ
スタード小2 塩 こしょう



手順:

1. Aをフライパンに入れ香りを移しておく 茄子を5mmに切り香りのついたオイルで焼く
2. トマトは櫛型 パセリは微塵切り
3. Bでドレッシングを作り 焼いた茄子にかけて盛りつけ トマト パセリを飾る

3. ポタージュコンショワー



材料:

- 蛤250g 葱1本 ジャガイモ1個 トマト1個
水800cc 白ワイン50cc 生クリーム100cc

手順:

1. 葱 ジャガイモは薄切り トマトは櫛形 種を出す
2. バターで葱を炒め トマトを入れ水100ccを入れ塩をしてジャガイモを加え残りの水を入れる
3. 蛤はワインと香草で口を開け殻から出してその汁につけておく
4. 2をカッターにかけ3の汁生クリームを入れ塩 コショウ 蛤を戻しパセリを降る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303