

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 豚肉マデラソース



材料:

豚肩ロース4枚 ブランデー大3 玉葱1個
マデラ酒100cc 和風出し100cc パセリ

手順:

1.肉は塩 コショウ 小麦粉をつけソテー
ブランデーでフランベ

2.肉を取り出しバターを加え玉葱のアッシュェを炒め
和風出しでデグラッセ シノアで漉してマデラ酒を
入れ塩 コショウ バターモンテ

2. サラダイチゴドレッシング

材料:

レタス クレソン 胡瓜
赤 黄パプリカ各1個 パセリ

手順:

- イチゴ80g マヨネーズ大2 塩小1/3
酢大1でドレッシングを作る
- 野菜を食べやすく切り器に盛り1をかける

“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. オレンジ グレープフルーツグラタン



材料:

オレンジ グレープフルーツ

A. 卵黄4個 グラニュー糖50g 生クリーム125cc

手順:

1. 卵黄とグラニュー糖を合わせ 湯煎にかけリボン状にして 生クリームの8分立てと合わせる
2. オレンジとグレープフルーツは小房に分け 耐熱の器に入れ1をかけ上火でグラチネ

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303