

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 魚のホイル焼き

材料:

白身魚 4切れ エシャロット1個 ビネガー大4
生クリーム200cc パセリ

手順:

1.魚は3枚におろし 塩 コショウ 小麦粉をして
焼く

2.バターでエシャロットのアッシェを炒め
ビネガーを入れ 蒸発寸前に塩 コショウ
生クリームを入れる

3. ホイルにバターを塗り魚を並べ 2をかけて200度で10分焼く

2. ポテトサラダ

材料:

じゃがいも3個 茹で卵2個 胡瓜2本
パセリ

手順:

1. じゃがいもは皮のまま茹で 皮を剥き
小角切り 胡瓜は小口切り塩をして
もんでおく ゆで卵も角切り
2. 1をマヨネーズで和える



“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. スフレムース



材料:

- 卵黄4個 リキュール25cc オレンジ汁1個分
- 生クリーム250cc
- A. グラニュー糖75g 水大2
- B. 卵白2個 グラニュー糖大1

手順:

1. Aでシロップを作り 卵黄を泡立てシロップを少しずつ加え固く泡立てる
2. オレンジとリキュールを冷やしながら加える
3. Bでメレンゲを作る 生クリームを泡立てて2に加え メレンゲを切るように混ぜ型に入れ固める

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303