

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. すずきのアーモンドバター焼き



材料:

すずき4切れ 塩 コショウ 小麦粉 パン粉

A アーモンド100g バター150g パセリアツシエ  
レモン汁

B. 白ワイン100cc 生クリーム200cc バター50g  
レモン汁

手順:

1. すずきは3枚におろし 塩 コショウ 小麦粉を  
して焼く

2. Aでアーモンドバターを作る 魚につけ強火のオーブンに入れしばらくしたらパン粉を降り  
綺麗な色がつくまで焼く

3. Bでブルブランソースを作る ワインを煮立て生クリームを加えバターモンテ

## 2. アスパラソースムースリン

材料:

アスパラ8本 レモン汁 バター30g

卵黄1個 生クリーム15cc

手順:

1. アスパラは茹でておく
2. 生クリームに水小2 卵黄を入れ湯煎で  
泡立てる ミキサーに入れバターを加え  
塩 コショウ レモン汁

“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. ブルーベリームース



材料:

ブルーベリー250g 生クリーム250cc  
グラニュー糖180g 水240cc ゼラチン12g

手順:

1. ブルーベリーは洗って水気を切り 裏ごす ゼラチンは戻しておく
2. 水にグラニュー糖を入れ沸騰したら 1を加えとろみをつける
3. 生クリームを同じ固さにして混ぜ 型に入れ固める

## 4. グリーンピースのピューレ

材料:

グリーンピース1cap バター10g  
生クリーム30cc 塩 コショウ

手順:

1. グリーンピースは茹で裏ごしておく 鍋に移しバター 生クリーム 塩 コショウで味を付ける

*“Cooking Salon KOM*

*Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamaku*

*TEL / FAX : 0467-48*