

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏のソテーバスク風



材料:

鶏もも骨つき4本 赤 黄 緑パプリカ各1個
玉葱1個 黒オリーブ にんにく2片 パセリ
水250cc 白ワイン100cc バター50g

手順:

1. 鶏は下ごしらえをして 塩 コショウ 小麦粉をしてソテーしておく

2. パプリカは千切り 玉葱は薄切り にんにくは微塵切り

3. 1の鍋にバターを足して玉葱を炒めパプリカ にんにくを炒めてワインを加え軽く煮て水 肉を加え しばらくしたらオリーブを入れて 肉を取り出しバターモンテ

2. シチリア風豆サラダ

材料:

白インゲン豆400g シーチキン200g 玉葱大2
パセリ ベビーリーフ

手順:

1. 豆は柔らかく茹で シーチキン 玉葱 パセリアッシュを混ぜておく
2. 塩小1/2 砂糖少々 酢大2 水大1 オイル大6を合わせ1を和える



“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. ガトーキャラメリゼ



材料:

- A. 卵黄5個 粉砂糖30g チョコレート45g
バター20g 卵白5個 グラニュー糖80g
小麦粉65g
- B. グラニュー糖120g 生クリーム400cc

手順:

1. Aのバターに粉砂糖を加えよく混ぜ 卵黄を1個ずつ加えよく混ぜて チョコレートの溶かした物を加える
2. 卵白をメレンゲにする 1に1/3を入れ 小麦粉を切るように混ぜ 残りのメレンゲを加え 180度で30分焼く
3. Bのグラニュー糖を火にかけてキャラメル色になったら生クリーム200ccを加え混ぜて冷やす 残りの生クリームを泡立て合わせる
4. ケーキを切り3をはさみ 回りにも塗る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303