

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 帆立貝のグラタンパリジェンヌ



材料:

帆立貝12個 シャンピニオン12個
エシャロット1個 白ワイン100cc 和風出し100cc
生クリーム100cc 卵黄4個 塩 コシヨウ
グリエールチーズ
A. ジャガイモ1kg バター100g 生クリーム100cc
卵黄2個 塩 コシヨウ

手順:

1.Aでマッシュポテトを作り 器の縁に絞り出し

上火で焼き色をつける

2. バターでエシャロットを炒め ワイン 出し汁を入れ煮立て帆立貝を入れサッと蒸し煮にする
3. シャンピニオンはバター炒め 1の器に帆立貝と共に入れる
4. 2の汁を煮詰め生クリームを入れ 卵黄を少しの生クリームで解いておき少しずつ入れ
バター大4を入れモンテ 3に入れグリエールチーズを降りグラチネ

2. 鰯のサラダバジルドレッシング

材料:

鰯4本 トマト1個 バジル

手順:

1. 鰯は3枚におろし 塩 コシヨウ
ビネガーに浸ける
2. ドレッシングを作り バジルの刻んだ
物を入れる
3. 皿に2を敷いて鰯を盛トマトコンカッセ
を飾る



“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. 洋梨のコンポート ムースリンソース



材料:

洋梨4個 レモン汁 水100cc 白ワイン30cc

フランボワーズピューレ250cc

A. 卵黄3個 グラニュー糖120g ゼラチン3g

生クリーム350cc 水25cc

手順:

1. 洋梨は底から種を取り出し皮をむきレモン汁を振る 鍋に水 ワインピューレを入れスーと串の通るまで煮てそのまま冷ます
2. Aの卵黄にグラニュー糖を入れ白っぽくなったら水を加え湯煎にかけマヨネーズのようになったら戻したゼラチンを入れ冷ます 生クリームを泡立て合わせる
3. 器に洋梨を盛り回りにソースをかける

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303