

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 牛タンの煮込み



材料:

牛タン1本 玉葱2個 人参2本 グローブ ブーケ
レーズン ポートワイン200cc

A. オイル100cc グラニュー糖大3 小麦粉100cc

手順:

1.牛タンは一晩水にさらし5分湯がいて 水に
ワイン少々を入れ塩を入れてブーケ 人参の4つ割
玉葱にグローブを刺した物を入れ2時間煮る

2.Aでルーブランを作る オイルにグラニュー糖を
入れ色づくまで炒め小麦粉を入れ色をつけ裏ごして油を捨てる 1の茹で汁に入れ煮詰める

3. レーズンにポートワインを入れ 2に加え色が悪ければトマトペーストを入れる

2. トマトとパプリカのサラダ

材料:

トマト2個 赤 黄パプリカ各1個
クレソン 胡瓜 キューイ2個

手順:

1. トマト パプリカは同じ大きさに切る
2. キューイを裏ごして塩 コショウ
オイルでドレッシングを作る
3. トマト パプリカ 胡瓜 クレソンを飾り回りに2をかける

3. 洋梨エマンセキャラメリゼ

“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



えソースを作る

材料:

洋梨4個 水200cc グラニュー糖100g

A. グラニュー糖125g 生クリーム200cc

手順:

1. 洋梨は水とグラニュー糖でコンポートを作る 薄く切り
少しずらして並べ粉砂糖を降り表面をサッと焼いておく

2. Aのグラニュー糖でキャラメルを作り 生クリームを加

4. 森のきのこスープ

材料:

シャンピニオン8個 椎茸4枚

ハム50g しめじ 人参 セロリ

玉葱各粗微塵大2 ローリエ

バター40g 生クリーム50cc 塩

パイの皮



手順:

1. バターで 玉葱 人参 セロリを炒め きのこを加え炒めて 水600ccを加え少し煮てから 生
クリームを入れ 塩 コショウをして 器に入れる

器にパイの皮で蓋をして200度で15分焼く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303