

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 牛肉ロール煮



材料:

牛肉8枚 ベーコン8枚 マスタード アスパラ
赤パプリカ 黄パプリカ 玉葱 人参 セロリ
じゃがいも パセリ

手順:

1. 肉に軽く塩 コショウをしてマスタードを塗る
ベーコン パプリカの千切りを巻く
2. 玉葱 人参 セロリの微塵切りを炒め
肉を加え水を半分位まで入れゆっくり煮込む 肉

を 取り出し漉してバターモンテ

3. じゃがいもはマッシュにしてつけ合わせる

2. グレープフルーツサラダ



材料:

グレープフルーツ 人参 いんげん 帆立貝8個

手順:

1. 梅干し果肉35g 水50cc オイル50cc 酢大2
醤油小1 味醂大1.5 胡麻を合わせ味が足りない
ようなら塩を加える

2. グレープフルーツは房から出し 人参は千切り
いんげんは茹で斜め切り 貝は霜降りして 食べやすく

切る

3. 器に1を敷いて 貝を盛り 回りに野菜を散らす

“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. チョコレートプリン



材料:

卵黄6個 牛乳500cc チョコレート300g
生クリーム200cc グラニュー糖30g

手順:

1. 牛乳を温め けずったチョコレートを入れ溶かす
2. 卵黄を泡立て 1を加え裏ごして型に入れ180度の湯煎で30分焼く
3. 生クリームを泡立て クレームシャンテリーを作り添える

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303