

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. 塩豚きゃべつ煮込み



材料:

豚肩ロース(スペアリブ)500g きゃべつ2個  
人参2本 ベーコン250g ソーセージ12本  
水600cc ブーケ にんにく1片 粒コショウ  
ローリエ じゃがいも4個

手順:

- 1.肉に1cm位塩 ハーブをまぶし一晩置く
- 2.きゃべつは茹で 人参は1cm輪切り
- 3.全部を交互に鍋に入れ落とし蓋をして1時間煮る

## 2. 焼き茄子カルパッチョ

材料:

茄子4本 アンチョビー1枚 赤玉葱  
黒オリーブ バジル オリーブオイル

手順:

1. 茄子を焼いて縦半分に切りラップにはさんで 薄く伸ばす
2. 皿に盛り塩 コショウ  
オリーブオイル 薄切り赤玉葱  
バジル ちぎったアンチョビーを  
乗せる
3. 薄く切ったバケットにオリーブオイルをたらし エルブドプロバンスを降り 上に乗せて



“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. バナナタルト



材料:

- A. バター125g 小麦粉150g 卵1個 粉砂糖50g  
アーモンドパウダー100g
- B. 卵黄2個 グラニュー糖50g 小麦粉10g  
コーンスターチ10g 牛乳200cc 生クリーム400cc  
グラニュー糖100g

手順:

1. Aでタルト生地を作る Bでカスタードクリームを作る
2. バナナを1cm輪切り タルトの上にカスタードを詰めバナナを並べ クレームシャンテリーで飾る

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*