

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鰯のオムレッツ



材料:

鰯6尾 バター20g 卵3個 生クリーム50cc 塩

手順:

1. 鰯はバターで焼いて骨を取り身をほぐして
バター 生クリーム パセリの微塵切りを合わせ
軽く塩 コショウをして良く練る
2. 卵でオムレッツを作り 中央に切り込みを入れ 鰯
を詰める

2. キャベツと卵のサラダ

材料:

キャベツ6枚 卵2個 コーン1缶
パセリ

手順:

1. キャベツは一口大にちぎり塩を降り
しんなりしたら水洗い水気を絞る
2. 卵は固ゆで粗くつぶし コーン パセリ
を合わせる
3. マヨネーズ大4 ヨーグルト大4 マスタード小
1 塩 コショウを合わせ 1と2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. ガレットブルトンヌ



材料:

小麦粉175g アーモンドパウダー85g バター125g
卵90g 胡桃50g アンゼリカ1本 ラム酒大1
グラニュー糖125g

手順:

1. 小麦粉とアーモンドパウダーを合わせて バターを細かくした物と一緒に冷凍庫に入れ
バターが固まったら クイジンナートにかけて 細かくしておく
2. アンゼリカは細かく切りラム酒につける 胡桃は砕いておく
3. 卵とグラニュー糖を泡立てて 1を入れて合わせ2を混ぜて型に入れ 表面に卵黄を塗りフォーク
で筋をつけて 180度20分 160度20分焼く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303