

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏のソテー ワインビネガー煮込み

材料:

鶏もも肉骨つきぶつ切り4本
玉葱1個 ワインビネガー100cc
水500cc トマト1個 にんにく1片
パセリ

手順:

1. 鶏に塩 コショウをして バターでソテーして取り出しておく
2. 1のフライパンにバターを少し足して 玉葱の薄切りを炒め ワインビネガーを入れ 水分のなくなる寸前まで詰めて 水 トマトコンカッセ にんにくアツシェを入れ 鶏を戻して10分煮て もう一度鶏を取り出しソースにバターモンテして盛りつける



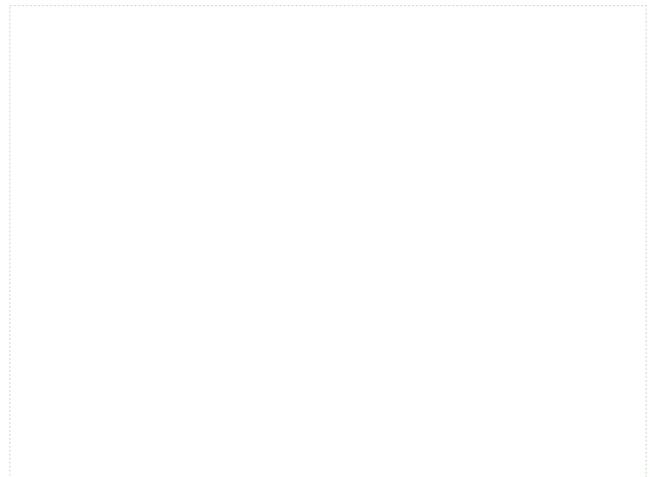
2. レバーのサラダ

材料:

鶏レバー200g エンダイブ1株
クレソン ジャガイモ1個

手順:

1. レバーは1cm角切り 塩水につけ水気をふいて マデラ酒に浸ける バターで炒め 塩 コショウ マデラ酒大1を入れる
2. ジャガイモは千切りバター炒め 塩 コショウ パセリの微塵を混ぜる
3. マデラ酒大2 ワインビネガー大1 オリーブオイル大3 塩 コショウでドレッシングを作エンダイブをちぎり 1と2を3で和え盛りつける



*“Cooking Salon
Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Ka
TEL / FAX: 04*

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. 桃のババロア



材料:

桃2個 ゼラチン大2 水大6 レモン汁小2
水200cc グラニュー糖80g 生クリーム100cc

手順:

1. 桃は裏ごしてレモン汁をかける ゼラチンは水で戻す
2. 水とグラニュー糖を温めゼラチンを加え桃を入れリキュールを合わせる 冷やす
3. 生クリームを泡立て2と合わせ型に入れ固める

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303