

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. 子羊ソテーソースエシャロット



材料:

子羊8本 セルフィーユ パセリ ニンニク 網油  
エシャロット5個 赤ワインビネガー40cc  
マデラ酒40cc 和風出し300cc

手順:

1. 羊に塩 コショウ セルフィーユ パセリ  
ニンニクのアッシュと白コショウを粗くつぶし  
まぶして 網油で巻く ソテーしておく

2. エシャロットのアッシュを炒め赤ワインビネガー  
を入れ水分をとばし マデラ酒を入れ半分まで煮詰め和風出しを入れ半分まで煮詰めバター  
モンテ

3. ジュリエンヌに切った人参 クーゼット ブランシールマッシュルームと一緒にバター炒め

## 2. グリーンサラダキューイドレッシング

材料:

レタス クレソン 胡瓜  
ベビーリーフ パセリ

手順:

1. キューイ1個を裏ごし マヨネーズ大2  
塩小1/3 砂糖小1/4 酢小1.5
2. 野菜は食べやすく切る



“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. 洋梨のババロア



材料:

洋梨5個 グラニュー糖150g 水450cc  
レモン1/2個 赤ワイン50cc  
A. 卵黄3個 牛乳200cc 生クリーム200cc  
グラニュー糖70g ゼラチン大1 水大3

手順:

1. 洋梨のコンポートを作り 1個は細かく切り 残りは薄切り
2. Aでババロアを作り1の細かくした物を混ぜ固め 盛りつけてからスライスを回りに飾る
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*