

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 岩塩焼きローストチキン



材料:

鶏1羽 ローリエ タイム パセリ ローズマリー
粒こしょう 岩塩1kg 卵白2個

手順:

1. 鶏の中をきれいにして 塩 コショウ 香草を詰め糸で縛り 回りに塩 コショウ
2. 卵白と岩塩を混ぜ鶏に塗り付け200度で60分焼く

2. 帆立貝ゼリー寄せ

材料: 帆立貝8個 白身100g パセリ
アスパラガス4本 グレープフルーツ
A. 和風出し200g ゼラチン9g

手順:

1. 和風出しを塩で味を付け ゼラチンでとろみをつけ グレープフルーツの崩した物を加える
2. アスパラは茹でて千切り 白身はそぎ切り 貝は半分にするそれぞれ軽く下味をつけ 1のソースをかける



"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. 南瓜のケーキ



材料:

南瓜100g バター250g グラニュー糖175g
ラム酒大1 卵260g グラニュー糖90g 小麦粉150g
コーンスターチ50g B.P.小2

手順:

1. バターを室温にしておき クイジナートで柔らかくして グラニュー糖を加え 南瓜を蒸してピューレにした物を加える 卵黄 ラム酒を加える
2. 卵白でメレンゲを作る 1に1/3量混ぜ 小麦粉 コーンスターチB.P.を合わせ振った物に加え残りのメレンゲを切る様に加え180度で40分焼く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303