

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1.豚肉とジャガイモの重ね焼き



材料:

豚肩ロース4枚 ジャガイモ4個 ニンニク1片
バター大2 ベーコン8枚 塩 コショウ パセリ

手順:

- 1.肉は筋切りをしてたたいて塩 コショウで焼く
- 2.ジャガイモは皮をむき3mm薄切り ニンニクは半分に切り器に香りを移し 後で薄切り
- 3.器にバターを塗り ベーコンを敷いて軽く茹でたジャガイモを並べ 肉を乗せニンニクを入れ

ベーコンで蓋をして170度で40分焼く

2ささみカルパッチョ



材料:

ささ身12本 スプラウト レモン 山葵
トマト パセリ

手順:

- 1.ささ身は筋を取り除き開いて 塩を入れた湯で霜降り 水気を切り薄くスライス トマトコンカッセ
- 2.器に盛りつけ塩を降りおろし山葵 レモン汁 オリーブオイルをかけ トマト スプラウト パセリを飾る

“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. ライムババロア



材料:

ゼラチン12g 牛乳200cc 卵黄2個
生クリーム150cc グラニュー糖50g ライム皮1/2個
ライム汁40cc
A. ゼラチン3g ライム汁35cc シロップ30cc

手順:

1. 卵黄にグラニュー糖を入れ泡立てて 温めた牛乳を加え 戻したゼラチンを入れとろみをつけ ライムの皮 汁を入れ 同じ固さにした生クリームを混ぜて型に入れ固める
2. Aでゼリーを作り1の上に流し ライムの皮の千切りを飾る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303