

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. ガランデーヌ



材料:

鶏もも肉2枚 牛ひき肉100g ハム100g 玉葱100g
卵1個 塩 コショウ イタリアンパセリ
ブランデー 赤ワイン100cc

手順:

1. 玉葱アッシュェ ハムは1cm棒状ブランデーを振っておく
2. 鶏は皮を下にして 身を平均に平らにして包丁で軽くたたき塩 コショウをしておく
3. ひき肉に玉葱 エルブドプロバンス小1 卵 塩小1/3を入れよく練り 鶏の上に平均に置いてハムを芯にして巻き糸で縛る
4. フライパンで中火でゆっくり焼き きれいな色がついたら余分な油を捨ててフランベ
5. 180度のオーブンに香味野菜と一緒に入れ約30分位焼く
6. ソースは肉を焼いたフライパンにワインを入れてデグラッセして 5の香味野菜と水100cc位入れて煮詰めて塩 コショウ バターでモンテ
7. 盛りつけは ソースを下に敷いて 肉を盛り回りに野菜のグラッセを飾る

“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

2. 野菜のグラッセ

材料:

人参1本 蕪4個

手順:

1. 人参はシャトー切り 鍋に入れ水をひたひたより少し多めに入れ バター大2 塩小1/2 砂糖小1を入れ沸騰したら弱火で柔らかくなるまで煮る
2. 蕪は皮をむいて人参位に切り 水をひたひたより少し多めに入れ バター大2 塩小1/2で強火で煮る



3. サラダアイリス



材料:

紅玉4個 セロリ2本 イタリアンパセリ
くるみ100g マヨネーズ

“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

手順:

1. 紅玉は上部1/4の所で切り 下部は皮をむいて中をえぐりだす 中身は1cm位に切っておく
2. セロリは5mm角切り パセリは微塵切り くるみは軽く焼いて砕いておく
3. りんごの中身とセロリ パセリ くるみを混ぜてマヨネーズで和えて りんごのケースに詰め蓋をして 軸の所にセロリの葉をさしこむ

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303