

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. コキシーユジャンギノー



材料:

帆立貝12個 玉葱50g トマト250g 白ワイン100cc
バター100g エシャロット1個 ニンニク1片
生クリーム100cc プチトマト ブロッコリー パセリ

手順:

1. バターで玉葱の微塵切りを炒め ニンニクの微塵切りを加え トマトコンカッセ 塩 コショウをして水分をとばしトマトソースを作る
2. バターでエシャロットの微塵切りを炒め帆立貝を入れ白ワインを注ぎ軽く塩 コショウ貝を取り出しスープはこす 生クリーム バターでソースを作る
3. 皿にトマトソースを敷いて帆立貝を乗せ2のソースをかけ プチトマト ブロッコリー パセリを飾る

2. 海老エスカルゴ風

材料:

海老8本
バター100g にんにくすりおろし1片
エシャロット パセリアッシュ各1
ワイン小1 塩小1 コショウ

手順:

1. バターを柔らかくしてにんにく他を混ぜる
2. 器に1を少し入れ 海老の1cm位に切った物を入れ 上にまた1を乗せて パン粉 バターを乗せ180度で10分焼く



“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. ぶどうのゼリー

材料:

ぶどう2房 水200cc グラニュー糖80g
レモン1/2個 粉ゼラチン大1.5 水大4.5
ワイン大4

手順:

1. 水とグラニュー糖でシロップを作り 戻したゼラチンを加え溶かし ワインを入れる
2. ぶどうはたねを出して水につける
3. 器にぶどうを入れて 1を流し入れ固める



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303