

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 焼き野菜 鯛カレーマリネー



材料:

茄子4本 赤パプリカ1個 アスパラガス4本
黄パプリカ1個 鯛4本

手順:

- 1.野菜は適宜に切り オリーブオイルで焼いておく
軽く塩 コショウ
- 2.鯛はおろして 小麦粉をつけ焼いておく
- 3.オリーブオイル70cc ワインビネガー10cc
エシャロット1個微塵 カレー粉 塩を合わせ鯛を漬け

込み器に1を敷いて 鯛を盛り回りにも野菜を散らす

2. 鱸海藻蒸し



材料:

鱸2尾 干し若布2束 トマト2個 しそ1束
にんにく1片 オリーブオイル80cc レモン汁1/2個
パセリ

手順:

1. 鱸は下ごしらえをして塩 コショウ 若布は戻し
トマトコンカッセ しそは千切り
 2. 鍋に若布を半量敷いて水200cc を入れ 網を乗せて鱸
を置き 若布でおおいアルミ箔で包んで 強火で20分蒸す
 - 3.トマト しそ 皮付きのにんにくをボールに入れオリ
ブオイルを入れ 塩 コショウをして 温める程度に湯煎にしてレモン汁を加える
4. 鱸を盛りつけ 3のソースを添える

“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. チョコレートムース



材料:

- A. 粉ゼラチン7g 水40cc 牛乳100cc 卵黄2個
グラニュー糖25g チョコレート100g
生クリーム200cc
- B. 板ゼラチン7g 牛乳100cc 卵黄2個
グラニュー糖45g レモン汁15cc
オレンジの皮1/3個分 オレンジ汁60cc
生クリーム75cc

手順:

1. Aでチョコレートムースを作る ゼラチンを水で戻す 牛乳にグラニュー糖を入れ温めゼラチンを加え卵黄 刻んだチョコレートを加え溶けたら 冷やしながら固める
2. 生クリームを同じ固さにして合わせ型に入れ固める
3. Bでオレンジムースを作る ゼラチンは水で柔らかくしておく 牛乳を温めオレンジの皮を入れる 卵黄にグラニュー糖を入れ良く混ぜ牛乳を加え弱火にかけてとろみをつけるゼラチンを加え溶けたら 冷やしてレモン汁 オレンジ汁を加えとろみをつける 生クリームを同じ固さにして合わせ型に入れ固める

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303