

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鯛の蒸し焼き地中海風



材料:

鯛 4切れ オリーブオイル50cc 白ワイン50cc
水50cc

A. トマト500g レモンの皮1/2個分 タイム
にんにく1片 バジル4枚 パセリ オイル50cc

手順:

1. 鯛は塩 コショウをして 鍋にオイル50ccを
入れ 皮を下にして焼く ワイン 水を加え
ホイルをかぶせて200度で15分焼く

2.Aのオイルでにんにくを炒め 他の材料を加え軽

く温め 1にかける

2. アボガド 海老サラダ

材料:

アボガド2個 海老8本
マヨネーズ50cc マスタード大1
赤 黄パプリカ各1個 パセリ

手順:

1. 海老はぐるむきにして 塩 コショウ
をして コーンスターチをまぶし
サッと茹でる アボガドは薄切り
パプリカは細切り
2. マヨネーズにマスタードを入れ パセリのアッシュを混ぜ アボガドの崩したものと混ぜ
アボガドの器に詰め 上にアボガドのスライスを乗せ パプリカの千切りを皿に敷いてその上
にアボガドを乗せて 回りに海老を飾る



“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. 桃のコンポート



材料:

桃4個 グラニュー糖100g レモン輪切り2枚
水400cc

A. 卵黄3個 グラニュー糖50g 小麦粉30g
牛乳250cc

B. 桃の煮汁400cc 赤ワイン大4
ゼラチン大1.5 水大4

手順:

1. 桃は縦2つ割にする様に包丁を入れ 手のひらで包む様に持ってねじって種を取る 水とグラニュー糖を煮立て レモンを入れ桃を加え弱火で串が通るまで煮てそのまま冷ます 冷めたらリキュールを落とす
2. Aでカスタードを作り 桃と一緒に盛りつける

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303