

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. まぐろタルタル

材料:

鮪200g A.デイル大1 塩 コショウ
レモン1/2個 オイル30cc
B. トマト 2個 レモン汁1個分
オイル30cc 塩 コショウ
ベビーリーフ

手順:

1. 鮪は小角切り A デイル 塩 コショウ
オイル レモン汁を混ぜておく
2. B.トマトコンカッセ レモン汁 オイル
塩 コショウを合わせる
3. セルクルに1を詰め2を上に乗せ 回りにベビーリーフ



2. 子羊のロースト



材料:

子羊12本 トマト1個 玉葱1個 バジル
ほうれん草1束 シャンピニオン1pac
エシャロット1個 赤ワイン100cc

手順:

1. トマトコンカッセ 玉葱 バジル エシャロット
アッシェ シャンピニオンスライス ほうれん草
は茹でる
2. オリーブオイルで玉葱を炒め トマトを加え
バジルを入れ塩 コショウ
3. シャンピニオン ほうれん草は別々にバター炒め
4. 羊に塩 コショウをして バターで焼き 取り出して温めておき そのフライパンに
エシャロットを入れ炒め赤ワイン 水200cc入れ煮出してソースを作る
5. 器にセルクルを置いて ほうれん草 シャンピニオン 2を重ね 羊を乗せて回りにソース

“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. フランボワーズチョコムース



材料:

チョコレート180g 生クリーム200cc 牛乳80cc
卵黄2個 オレンジ2個 フランボワーズ
アイスクリーム

手順:

1. 鍋に牛乳 オレンジの皮を入れ温める 刻んだチョコレートに入れて溶けたらそのまま冷ます
卵黄を入れてリキュールを加え冷やして 生クリームの泡立てた物と合わせる
1. 型に入れ フランボワーズを入れアイスを入れを2回繰り返す

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303