

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1 豚ヒレ肉チューリッヒ風



材料:

豚ヒレ肉400g エシャロット2個 白ワイン
水200cc シャンピニオン2pac 生クリーム200cc
パセリ 空豆 プチトマト

手順:

1.肉は薄切りにして 塩 コショウ 小麦粉をつけてバターで焼く 取り出しておく バターを足してエシャロットを炒め シャンピニオンの細切りを炒め ワインでデグラッセして 水を加え少し煮詰肉を戻して少し煮る

める 生クリームを加え調味する

2. 空豆は茹でて プチトマトは半分に切り焼いておく
3. 肉を皿の中央に盛り 回りに野菜を飾る

2. 葱のサラダ



材料:

葱4本 アスパラガス4本 赤 黄パプリカ1個
ベビーリーフ

手順:

- 1.葱は塩茹で 柔らかくしておく アスパラは茹でパプリカは千切り
- 2.ライム汁大1 塩小1/2 砂糖 オリーブオイル大5
- 3.器に1を盛り 回りに野菜を散らす

“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. バナナレモンパイ



材料:

- A. バター125g 小麦粉150g 卵1個 粉砂糖50g
アーモンドパウダー100g
- B. 卵黄5個 グラニュー糖150g 小麦粉50g
牛乳500cc レモン汁大2 生クリーム200cc
粉砂糖 50g
- C. 卵白100cc グラニュー糖50g
- D. バナナ

手順:

1. Aでタルト生地を作り から焼き30分
2. Bでカスタードを作り 冷まして生クリームの泡立てた物を加える
3. Cで固いメレンゲを作る
4. タルト生地にか2とスライスしたバナナを入れ3を絞り出し焼き色をつける

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303