

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. 舌平目ソースシャンピニオン



材料:

舌平目4尾 シャンピニオン200g バター80g  
レモン汁1個 オリーブオイル80cc ニンニク1片  
パセリ

手順:

1. 舌平目は5枚おろし 塩 コショウ 小麦粉をつける
2. オリーブオイル40CCでニンニクを丸のまま炒め取り出してシャンピニオンを炒めレモン汁12個分

を入れ軽く塩 コショウ

3. 残りのオリーブオイルで1を焼いて2を入れバター レモン汁を入れ盛りつける

## 2. コーンのサワーソース

材料:

ホールコーン パセリ ベビーリーフ  
鶏胸肉1枚  
A. サワークリーム大2  
生クリーム90cc 塩 コショウ

手順:

1. 鶏は塩 コショウをして バターで焼き薄くそぎ切り
2. Aを合わせておく
3. コーンを2で和えて皿に並べ 鶏を盛りベビーリーフで飾る



*"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. リンゴのグラチネ



材料:

紅玉4個 生クリーム100cc カルバドス大1  
くるみ8個

手順:

1. リンゴは薄切りバターで焼いておく ペーパーに乗せ油を切り器に並べる
2. 生クリームを泡立てカルバドスを入れリンゴに乗せ くるみをちらしグラチネ
3. 器にセルクルを置きリンゴを奇麗に盛る

---

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX: 0467-48-3303*