

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏のニソワーズ



材料:

鶏もも肉4本 米茄子1個 トマト2個 玉葱1個
ニンニク1片 白ワイン100cc ピーマン3個 パセリ

手順:

1. 鶏に塩 コショウ オリーブオイルで焼く 取り出して玉葱の微塵切りを炒め ニンニクの微塵を加えワインを入れ沸騰させ トマトコンカッセ 鶏を戻し角切りのピーマンを入れ蓋をしてしばらく煮込む

2. 米茄子は縞に皮をむき5mm半月切り塩 コショウをしてオイルで焼き付け合わせる

2. マケドニアサラダ

材料:

米茄子1個 トマト2個 胡瓜1本
赤パプリカ1個

手順:

1. 茄子は1cmの輪切り 塩を降り水が浮いたら水気をふいてオリーブオイルで焼く トマトは8つ切り 胡瓜は斜め切り パプリカは千切り
2. ヨウグルト3/4cap にんにくアッシュ小1 パセリアッシュ大1 レモン汁1個分 塩 コショウ ワイン小2
3. 茄子の上にトマト他を飾り 2を回りにかける



“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. ストラスブルガー



材料:

バター140g 粉砂糖70g 生クリーム40cc
小麦粉200g
スライスアーモンド チョコレート

手順:

1. バターを柔らかくして 粉砂糖を入れ良く混ぜ生クリームを入れ振った小麦粉を混ぜ 星型の口金でS字に絞り出し 片方に刻んだアーモンドをつけ 180度で15-20分焼く
2. 焼き上がったら 溶かしたチョコレートを別の片方につける

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303