

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 白身魚のプロバンス風



材料:

白身魚 4切れ A.ニンニク1:パセリ1:バジル1
オリーブオイル50cc
B. しめじ200g 椎茸6枚 シャンピニオン8個
オリーブオイル大2 生クリーム150cc
C. ジャガイモ500g バター50g

手順:

1. 魚は3枚におろしAに1時間浸ける
2. しめじはほぐし 椎茸は薄切り シャンピニオンは4つ割 オリーブオイルで炒め Aを混ぜて生クリームを入れ塩 コショウ
3. 魚をソテーして 2に加え煮る
4. ジャガイモはシャトウ切り塩茹でてバター炒め

2. ガスパチョ

材料:

食パン100g にんにく2片 胡瓜1本
ピーマン2個 トマト4個 水600cc
白ワインビネガー50cc 塩小2
コショウ オリーブオイル200cc
A. 胡瓜 ピーマン トマト 食パン

手順:

1. パンは耳を取りオリーブオイルに浸す
にんにくは微塵切り 胡瓜 ピーマン
トマトは1cm角切り すべてをカッ
ターにかけて ビネガー 塩 コショウ
水を入れ冷やす
2. Aを5mmの角切りにして浮き身として使う



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303

3. タルト オ フレイズ

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2個 グラニュー糖50g
小麦粉10g 片栗粉10g
牛乳200cc 生クリーム400cc
グラニュー糖100g

手順:

1. Aでタルト生地を作り30分以上休ませ
てから型に入れ 空焼き30分
2. Bでカスタードを作る 牛乳にグラニュー
糖50gを入れ 90度に温める 卵黄に粉の振った物を混ぜ 牛乳を加え混ぜ合わせ火にかけ
とろみをつける 絶えずかき回しながら冷ます 生クリームにグラニュー糖を入れ泡立て
一緒にしておく タルトに詰めいちごを飾る



4. 柚子風味トマトサラダ

材料

トマト1個 パセリ たこ1本

手順:

1. トマト乱切り たこ薄切り
2. 柚子絞り汁15cc 白ワイン10cc 塩
コショウ オリーブオイル45cc
パセリを合わせトマト たこを漬け込む
3. 器にトマトを並べ たこを置き回りにパセリ



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303