

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1 豚肉のソテー プラム添え



材料:

豚肩ロース4枚 りんご2個 プラム16個 レモン
オレンジ 赤ワイン350cc クローブ1本 砂糖小1
バター 生クリーム大1 ワインビネガー50cc
A.ミルポア (玉葱1/2個 人参 セロリ)

手順:

1.肉を掃除して くずとミルポアを炒め砂糖を
加え炒めて ワインビネガーでデグラッセして
ワインを加え煮詰めて ソースにする

2.プラムに赤ワイン レモン オレンジの皮 ク
ローブを加え弱火で煮る 煮汁を1に加える

3. 肉に塩 コショウ 小麦粉をつけてバターでソテー 別鍋でりんごもソテー

4. ソースにブランデーを入れ プラムを加え生クリーム バターで調味して肉にかける

2. グラブ ド ラックス



材料:

フィレサーモン1枚 塩100g 砂糖200g
デイル 白コショウ

手順:

1.サーモンに塩 砂糖を混ぜた物と砕いた
白コショウとデイルを全体にまぶし 一晚置く

2.取り出して 薄くスライスして 野菜と盛り
合わせる

“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. シフォンケーキ



材料:

小麦粉75g B.P.小1/2 卵黄3個 グラニュー-糖80g
水40cc オイル40cc 卵白4個 塩 粉砂糖大1.5
生クリーム200cc

手順:

1. 小麦粉 B.P.は振るっておく
2. 卵黄に40gのグラニュー-糖を加えよく泡立てる
水 オイルを加えておく
卵白に塩一つまみ入れ固く泡立て グラニュー-糖40gを2回
に分けて入れ固いメレンゲを作る
3. 卵黄の方に1を入れ3をつぶさない様に入れて18cmの型に入れ170度で35分焼き 完全に冷めてから型をはずし 回りにクレームシャンテリーを塗る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303