

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. ローストビーフニース風



材料:

ローストビーフ用1kg トマト3個
エシャロット30g コリニッション4本
生クリーム100cc パセリ グリーンペッパー

手順:

1.肉は塩 コショウをして柔らかくしたバターを
たっぷり塗りグリーンペッパーの上を転がす
サッと強火で焼いて250度 20分焼きウオームの
状態で1時間置く

2.エシャロットはアツシェにしてバターで炒め

トマトコンカッセを加え 塩 コショウ中火で少し煮て生クリームを加える

3. 肉を切って並べ2にコリニッションの千切りを加えた物をかける

2. 帆立貝のライム風味

材料:

帆立貝12個 ライム1個 バジル1pac
A, エシャロット20g 白ワイン100cc
水150cc バター50g

手順:

1. エシャロットのアツシェとワインを
入れ沸騰させ水を加え量を半分以下に
なるまで煮詰めバターモンテ
2. 帆立貝を半分に切りライム汁 果肉
バジル3枚を鍋に入れサッと火を通す
3. 1で2をからめて盛りつける



“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. サブレーのミルフィーユ



材料:

- A. 牛乳200cc グラニュー糖30g 卵黄3個
グラニュー糖30g 小麦粉15g バター
コーンスターチ15g 生クリーム50cc
- B. バター200g 卵黄2個 小麦粉300g 牛乳大1
- C. フランボワーズピューレ

手順:

1. Bでサブレーを作る バターを柔らかくしてグラニュー糖を加え良く混ぜ卵黄に牛乳を混ぜた物
を加え小麦粉を合わせ5cm棒状に包み冷やし 5mmに切り150度で25分焼く
2. Aでクレームパテシェを作る
3. サブレーの間に2をはさみ3回繰り返し回りにフランボワーズピューレを飾る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303