

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. ハンバーグ



材料:

牛ひき肉400g 玉葱炒めたもの大2 ナツメグ
バター50g パン粉大4 生クリーム大2
A. 赤ワイン100cc ケチャップ50cc ソース40cc
オレンジ汁1/4個 アスパラガス4本

手順:

1. 肉に玉葱とバターを入れ 塩 コショウ ナツメグ
パン粉を入れ生クリームで固さを調節する

2.Aのワインを沸騰させ 他の材料を入れ塩 コショウ

3. 1を好みの焼き加減にして アスパラの塩茹でを乗せ ソースをかける

2. コールスロー

材料:

キャベツ4枚 人参1/2本
ピーマン1個 パセリ

手順:

1. 野菜は出来るだけ細く切り水に取る
2. マスタード小1 塩小1/2 砂糖小1/3
コショウ 酢大2 オイル大6
3. 1を2で和える



"Cooking Salon KOMORI"

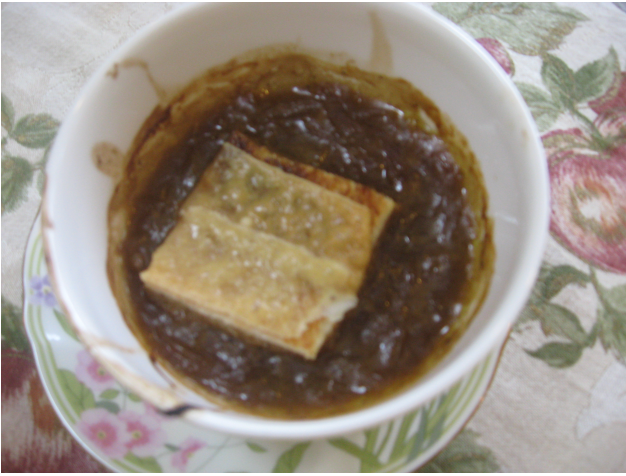
Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. オニオンスープ



材料:

玉葱900gg バター100g ワイン150cc
小麦粉大1 和風出し500cc チーズ150g

手順:

1. 玉葱をスライスしてバターで炒め かなり色がついて きたら小麦粉を入れ ワイン 出しを入れ柔らかくなるまで煮る 塩 コショウで味を整える
2. バケットを薄く切り チーズを乗せて 1を注いだ器に入れ オーブンで焼く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303