

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. 白身魚と帆立貝のムース



材料:

白身魚150g 帆立貝50g 卵1/2個 生クリーム150cc  
クレソン1束

手順:

1.白身魚と帆立貝に軽くは塩 コショウをして  
カッターにかけ 卵を加え良く混ぜ氷水に  
あてながら生クリームを加える バターを塗った  
型に入れホイルで蓋をして湯煎180度で30分焼く

2.クレソンは茹でカッターにかけマヨネーズと

生クリームを混ぜ塩 コショウをしてソースにする

## 2. 鰯のジンジャーサラダ



材料:

鰯5本 トマト5個 胡瓜 パプリカ セロリ  
クレソン セルフィーユ

手順:

1.鰯は3枚におろしでしめ 軽く酢洗いして酢でしめ  
皮を取りスライス

2.小さめのトマトの中をくり抜いてそこに棒状に  
切った野菜をさしこむ

3.器に2を中央に乗せ回りに鰯を並べる

4.しょうが汁 薄口醤油 ビネガー オリーブオイ  
ルでドレッシングを作り 3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. 蜂蜜風味プリン



材料:

卵黄6個 グラニュー糖120g 牛乳1000cc 蜂蜜  
パン薄切り6枚 シナモンパウダー  
A. グラニュー糖250g

手順:

1. 牛乳にグラニュー糖を入れ温める 溶きほぐした卵黄に入れる
2. パンに蜂蜜を塗りシナモンパウダーを降り小さめに切る
3. Aでカラメルを作り型に入れ1を流し入れ パンを入れて湯煎にして180度で30分焼く

---

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*