

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. 白身魚のオリーブ風味

材料:

白身魚 4切れ A シャンピニオン1pac
エシャロット15g 赤ピーマン1個 パセリ
緑 黒オリーブ各60g ニンニク1片 パセリ
B. ニンニク1片 玉葱30g 赤ピーマン100g
トマト1個 生クリーム大3 バター

手順:

1.Aを微塵切りにして オリーブオイルでニンニクを炒め香りが出たら他の野菜を加え水部のなくなるまで炒め冷ます

2. 魚に塩 コショウをして 1を塗り蒸し器で5分蒸す
3. Bのニンニクを炒め薄切りの玉葱 乱切りピーマン ぶつ切りトマトを炒め水大3を入れ柔らかく煮込み ミキサーにかけ 生クリームを加え塩 コショウ バターモンテ
4. 魚を盛りつけ回りにソースをかける

2. アスパラガスのグラタン

材料:

アスパラガス2束 グリエールチーズ
A. バター15g 小麦粉18g 牛乳200cc
生クリーム100cc

手順:

1. アスパラガスは皮をむき茹でる
2. Aでベシャメルソースを作る
3. 皿に1を入れ2をかけ パン粉 チーズバターをのせオーブンで焼く



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. パイナップルシャーベット

材料:

パイナップル500g 水500cc
グラニュー糖200g レモン汁1個分

手順:

1. 水とグラニュー糖を火にかけ沸騰1分
2. パイナップルはミキサーにかけて
レモン汁と1を合わせ固める 固まったらクイジナートにかけて 冷やす



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303