

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鱈のバジルソース



る

材料:

鱈 4本 トマト1個

A. バジルの葉30枚 松の実大2 にんにく1片

パルメジャーノ大2 塩小1/2

オリーブオイル150cc

手順:

1. 鱈は3枚におろし 塩 コショウ 小麦粉をして
焼く Aでバジルソースを作る トマトコンカッセ

2. 皿にソースを敷いて鱈を乗せトマト バジルを飾

2. かぼちゃのスープ

材料:

玉葱1個 かぼちゃ1/2個 牛乳150cc

バター20g 味噌大2 和風出し500cc

手順:

1. バターで薄切りの玉葱を炒め 小さく切ったかぼちゃを入れ軽く炒め 和風出しを加え 味噌 塩 コショウ
2. 1をミキサーにかけ牛乳を加え冷やす



“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. 無花果入りチョコレートケーキ



材料:

チョコレート200g バター80g 卵5個
小麦粉30g グラニュー糖125g 無花果1pac

手順:

1. チョコレートを刻んでボールに入れ溶かして バター 水大2を混ぜる
2. 卵黄にグラニュー糖を入れ泡立てて小麦粉を加える 卵白は塩一つまみ入れ固いメレンゲにする
3. チョコレートに卵黄の混ぜた物を加え 卵白を切る様に混ぜ 無花果を入れ180度で40分冷めてからココアを降る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303