

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. オムレット



材料:

卵8個 生クリーム大4 塩 コショウ バター大4

手順:

- 1.卵を一人2個ボールに割り 白身を切るように混ぜ塩 コショウ 生クリーム大1を入れる
- 2.フライパンにバター大1を入れ 少し泡立って来たら1を一気に入れ フライパンを動かしながら半熟状態になったら フライパンの向こう側に寄せて 形を整え皿に取り出す

2. サラダアラモード

材料:

キャベツ1/2個 胡桃50g リンゴ1個
チーズ20g レーズン30g パセリ
ベーコン100g
レモン1個

手順:

1. キャベツは粗い千切り 塩を多めに 降り1時間くらいおく リンゴは銀杏切り チーズ千切り ベーコンは細切り炒めておく レーズンはワインで戻す レモンは橢型
2. マスタード大1 赤ワインビネガー50cc 塩小1/2 コショウ オリーブオイル150ccを混ぜる
3. キャベツの塩分を確かめ 固く絞り 他の材料を混ぜて 2で和えレモンを添える



“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. トマトブロス

材料:

鶏肉1枚 トマト3個 セロリ1本 パセリ

手順:

1. 肉に塩 コショウをして 香味野菜を入れた水で茹でる 火が通ったら 手で裂いておく
2. セロリは斜め薄切り トマトは湯むきにして8つ割り種を出す
3. 1のスープに水を足して1600ccにして 2を加え塩 コショウ

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303