

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 椎茸の炒め物



材料:

椎茸8枚 さや1pac 豚肉100g 葱1本 しょうが
黄パプリカ1個 赤パプリカ1個

手順:

1. 椎茸は太めの千切り 肉 パプリカ千切り 葱斜め
切り 肉に塩 酒小1 コショウ 片栗粉で
下味をつける

2. 油で葱 しょうが薄切りを炒め 肉を加え 椎茸 パプリカ さやを炒め 和風出し200cc
醤油大1 酒大1 塩小3/4で味を付ける 軽く水溶き片栗粉でとろみをつける

2. 焼売

材料:

豚ひき肉250g 玉葱200g しょうが
卵1/2個 焼売の皮25枚

手順:

1. 玉葱 しょうがは微塵切り 片栗粉大5
を混ぜておく
2. 肉に砂糖大2 塩小1 醤油小2
コショウを良く混ぜ1を加え 卵を入れ
粘りを出す
3. 皮に詰め 油を塗ったせいろに入れ強火で10分蒸す



“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. 卵スープ

材料:

卵1個 三つ葉1束 葱1本
A. 和風出し600cc 酒小1 塩
醤油小1/2

手順:

1. 葱は小口切り 三つ葉は5cm
卵はほぐしておく
2. Aを沸かして葱を入れて 沸騰している所に卵を糸状に入れ火を止めて三つ葉を散らす

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303