

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏の千草焼き

材料:

鶏ひき肉400g 卵1個 人参40g
筍70g 椎茸5枚 三つ葉1/2束
けしの実

手順:

1. 人参 筍 椎茸は千切り
出し汁100cc 醤油小2 砂糖小1/2で
10分程煮ておく バットに広げ冷ます
三つ葉は3cmに切る
2. 肉に卵 醤油大3 砂糖大2を入れ1を混ぜる
3. 天板にオーブンペーパーを敷いて2を2cm厚さに伸ばし けしの実を降り200度で20分焼く



2. 錦卵



材料:

卵8個 砂糖大6 塩小1/2

手順:

1. 卵はかぶる位の水に塩小2を入れ18分茹でる
2. 白身はカッターで細かくして布巾で水気を絞る
3. 黄身は裏ごして砂糖と塩を半分ずつ入れる
4. 流し缶か布巾で巻き蒸し器に入れ7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. 蓮のきんぴら



材料:

蓮400g バーコン100g

手順:

1. 蓮は蛇籠に包丁 バーコンは5mmに切る
2. 油でバーコンを炒め香りが出てきたら蓮を入れ回りが透き通って来たら砂糖大1 味醂大1 醤油大3
3. でからめ盛り付けてから白胡麻を散らす

4. 白身魚西京焼き



材料: 白身魚4切れ 西京味噌200g

手順:

1. 魚に軽く塩を降り20分置く
2. 西京味噌に酒50cc 味醂50cc 醤油小1を合わせバットに半量入れガーゼをかぶし 魚を 水気を拭き取ってから入れ上にガーゼをかぶし 残りの味噌を入れ半日以上置く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303