

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 手羽肉涼味漬け



材料:

鶏手羽肉2枚 レモン1個 トマト1個
ピーマン3個 玉葱1/2個 しょうが
赤唐辛子1本 ベビーリーフ

手順

1. 肉は皮を取り一口大のそぎ切り 醤油小2 酒小2 しょうが汁小1に漬け 片栗粉を まぶして揚げる 野菜は薄切り
2. 器に1を敷いて 酢大6 だし汁270cc 砂糖160g 醤油150cc 塩を混ぜた物を入れて漬け込む 回りにベビーリーフを飾る

2. 鍋しぎ

材料:

茄子4本
A. 信州味噌だい3 八丁味噌大1
砂糖大3 醤油小1/2 味醂大1
水大2

手順:

1. 茄子は乱切り 油で炒め Aをからめるように鍋肌から入れる
2. 盛りつけてから胡麻 木の芽を天盛りにする



“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. 鰯の小川作り



材料:

鰯4本 しそ 茗荷

手順:

1. 鰯は3枚におろし 軽く塩を降り 酢洗い 皮目の方に縦に切り込みをいれる
2. しそ 茗荷は千切り
3. 鰯を半分に折って重なる様に盛りつけ2を添える

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303