

1.白身魚ハマグリ春野菜蒸し



材料：

白身魚4切れ ハマグリ 4 個 空豆 菜の花
グリーンピース パセリ
A.味噌大2 味醂大1 豆板醤小1/2 レモン汁1個
分 酒大1

手順：

- 1.魚に片栗粉をまぶしAに浸ける 蒸しておく
- 2.野菜は軽く茹で ハマグリ蒸しておく
- 3.盛りつけてから ドレッシングを書ける

2.アナナガトーコショウ風味

材料：

A.卵6個 グラニュー糖300g
小麦粉150g ピーナッツオイル100c
コショウ タバスコ大2 パイナップル1個 生ク
リーム300cc



手順：

1. 卵白を泡立てグラニュー糖を入れ固いメレンゲにして 卵黄を入れ更に泡立てあらびきコショウ タバスコを入れ小麦粉を降り入れオイルを加え型に入れ180度で20分焼く
2. パイナップルは半分を刻み 重さの半分のグラニュー糖を入れ煮詰める 残りはスライスグラニュー糖を降りバターで焼く
3. 生クリームを泡立てコショウを混ぜておく
4. 1に2のジャムを塗り 上にパイナップルの焼いた物を置き3を飾り コショウを振る

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-5505

3.鴨赤ワインビネガー煮込み



材料：

鴨 4 本 ニンニク 玉葱小1個
赤ワインビネガー250cc わかめ メークイン

手順：

1. 鴨は塩 コショウをして焼く
2. バターでニンニク 玉葱微塵切りを炒め 1を
加えワインビネガー 水100ccを入れ30分煮込む
3. わかめは塩だししてバターで炒める
4. メークインは細切り卵と小麦粉少しを混ぜ丸く焼く

4. キャベツベーコンパスタ

材料：

パスタ120g キャベツ120g
ベーコン4枚 玉葱1個
パルメジャーノ

手順：

1. 玉葱は5mmに切り焼き色をつけ
オーブンに入れカリカリにする
2. ベーコンはゆっくり焼き油が出たら
キャベツを入れる
3. パスタを茹で2と和え皿に盛り1とパ
ルメジャーノを飾る



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-5505