

1.アスパラ 卵乗せ



ベビーリーフを添える

材料：

ホワイトアスパラ12本 卵4個 かに120g
アンチョビ4本 ベビーリーフ

手順：

- 1.アスパラは皮をむき塩茹で
- 2.全卵2個と卵黄2個を合わせ かに バター30g 塩 コショウをしてクリーム状にする
- 3.皿にアスパラを並べ卵を乗せアンチョビを置き

2.サーモンほうれん草ソース

材料：

サーモン70gx4枚 ほうれん草の葉200g
ニンニク レモン汁1/2個 ご飯60g

手順：

1. サーモンは10cm角に伸ばす 塩 コショウをして片面15秒程焼く
2. ほうれん草を軽く茹で 半分ニンニク 焦がしバターで味をつける
3. 残りのほうれん草と出し汁80cc ご飯をミキサーにかけレモン汁 薄口醤油で調味する



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-5505

3. 鶏のフリカッセ



材料：

鶏もも肉2枚 ニンニク1片 ベーコン2枚
シャンピニオン1pac グリーンピース120g
新ジャガ4個 白ワイン40cc タイム バター
ローリエ ローズマリー パセリ

手順：

1. オイルバターでニンニクを炒め 塩 コショウ
した鶏肉を入れ綺麗な焼き色がついたら ワイン
を入れる タイム ローリエ ローズマリーを

入れ新ジャガを入れてしばらくしたら ベーコン シャンピニオン グリーンピースを入れ
仕上げる

4. プラム洋梨タルト

材料：

A. バター125g 小麦粉125g 卵1個 グラ
ニュー糖75g アーモンドパウダー50g

B. プラム500g 赤ワイン350cc
シナモン オレンジ皮と汁1個分
レモン皮と汁1個分

C. 生クリーム100cc グラニュー糖50g 卵黄
4個 グラニュー糖50g ゼラチン20g

手順：

1. 洋梨は蜂蜜 グラニュー糖で煮ておく
Bは前日に汁につけ煮ておく Cの卵黄にグラニュー糖を入れ泡立てゼラチンを入れ生クリーム
の泡立てた物と混ぜる
2. タルトを焼きCを敷いて洋梨 プラムを乗せCを絞り出す 焼いたスライスアーモンドを飾る



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303