

1. ガトーショコラバナナ添え



材料：

チョコレート200g バター120g 粉砂糖150g
卵4個 小麦粉50g バナナ

手順：

1. チョコレートを湯煎で溶かす
2. 柔らかくしたバターに粉砂糖を加え 卵黄を合わせる 1と小麦粉を合わせる
3. 卵白を固く泡立て2と混ぜる
4. 型に入れ180度で25分焼く 冷めたらココアを振る
5. バナナに粉砂糖を降りバターで焼き ラム酒を振る

2. ひらめのそら豆ソース

材料：

ひらめ320g 茄子4本 空豆30粒 バジル
パルメジャーノ オリーブオイル ビネガー

手順：

1. ひらめを8x8の角にして塩 コショウをして焼く
2. 焼き茄子を作りさいてビネガー オイル 塩 コショウ
3. 空豆は塩茹で飾りを残し オイル ビネガー 塩 コショウ パルメジャーノ バジルを ミキサーにかけ 味を見て 塩 コショウ
4. 皿の中央にひらめを盛り 茄子を乗せ 回りにソース



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-5505

3.牛肉ロースト新玉葱添え



材料：

牛ランプ肉1kg ツナ缶1個 ニンニク1片
アンチョビ2本 卵黄1個 オリーブオイル
パセリ ビネガー
新玉葱 メークイン

手順：

- 1.ローストビーフを焼いておく
- 2.玉葱はゆっくり炒める

3. ツナ缶 ニンニク アンチョビ 卵黄 パセリをカッターにかけ オイル ビネガーを味を見て加える

4.帆立貝酢浸け

材料：

帆立貝8個 昆布茶 人参 オレンジ パセリ

手順：

1. 帆立貝は薄切り軽く 塩 昆布茶を降り30分置く
2. 人参はグラインダーで細切り 刻んだパセリを合わせ塩 コショウ オイル ビネガーで味をつける
3. オレンジの皮を千切り茹で溢す 果肉は綺麗にカット
4. 皿の中央に2を盛り 回りに貝を置く



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303