

## 1. フォアグラ照り焼きテリーヌ



### 材料：

フォアグラ240g (醤油2: 味醂1: 酒1)  
スライスアーモンド ブランデー漬けレーズン  
マンゴー カイワレ

### 手順：

1.前日に8枚に切ったフォアグラを( )内浸ける  
焼いてラップをした型に入れアーモンド  
レーズン フォアグラを繰り返し上から重しを  
して冷蔵庫

2.マンゴーはスライスしてバター グラニュー糖を

入れたフライパンで焼く

3. 残ったたれを詰めてソースにする

## 2.帆立貝と海老のベニエ

### 材料：

帆立貝4個 海老8本  
A. 小麦粉120g 牛乳100cc 卵1個  
B.P.3g

### 手順：

1. Aでベニエの衣を作り帆立貝と海老を  
160度で揚げる
2. フルーツビネガーをかけまわし 中央に  
1を置き ベビーリーフを散らす



*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*

### 3. 牛肉のピザ包み焼き

#### 材料：

牛肉320g シャンピニオン1pac  
モッツアレラ 玉葱1/2個 ニンニク1片  
A 小麦粉125g 強力粉125g イースト8g  
オリーブオイル30cc 湯180cc 塩小1/2

#### 手順：

- 1.Aでピザ生地を作る
- 2.玉葱 ニンニクの微塵切りを炒め  
シャンピニオンの刻んだ物を炒め塩 コショウ 刻みパセリ
3. 肉を表面を焼き 2を乗せモッツアレを乗せ1の生地を薄く伸ばし包む 200度で10分焼く
4. 玉葱 ニンニクを炒めトマト3個のコンカッセを炒め 塩 コショウ 黒オリーブを合わせる

### 4クルミのケーキフォンダンかけ

#### 材料：

A, バター100g チョコレート100g 小麦粉150g 卵4個 粉砂糖200g クルミ100g  
B. 粉砂糖50g ラム酒50cc

#### 手順：

1. バターを柔らかくして溶かした  
チョコレートを混ぜる
2. 卵黄の粉砂糖半分を入れ泡立て 1を合わせる 小麦粉も混ぜる 卵白を泡立て  
残りの粉砂糖を入れメレンゲにして混ぜ180度で30分焼く ケーキの表面にBを塗り更に10分焼く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-5505