

## 1. 牡蠣ほうれん草リゾット



### 材料：

牡蠣20粒 ほうれん草1束 玉葱1/4個  
米240g バター80g 和風出し200cc  
パルメジャーノ40g

### 手順：

- 1.牡蠣は洗い身と柱に分け柱に水 和風出しを合わせ出し汁を作る
- 2.ほうれん草は葉を4枚揚げる 残りは微塵切り
3. バターで刻んだ玉葱を炒め1の汁を600cc入れ沸かす 米を加え半分程煮えたら塩 コショウ ほうれん草 牡蠣の身を入れ パルメジャーノを入れ味を見る
4. 器に入れスライスしたパルメジャーノと揚げたほうれん草を飾る

## 2. 鯛黒胡麻焼き

### 材料：

鯛280g 黒胡麻 卵白 玉葱1/4個 葱1本  
白ワインビネガー

### 手順：

1. 鯛は3枚におろし 塩 コショウをして卵白を塗り黒胡麻をつけ焼く
2. 葱 玉葱の微塵切りをバターで炒め水を入れ塩 コショウ ビネガー オイルを入れミキサーにかける



*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*

### 3. 鶏フォアグラ重ね焼き



#### 材料：

鶏胸肉400g フォアグラ240g エリンギ  
メークイン 玉葱1/2個 赤ワイン1本

#### 手順：

1. 鶏は四角く切りその屑とワインを煮詰めソースを作る 鶏を塩 コショウをして焼く
2. フォアグラは塩 コショウをして小麦粉をつけ焼いておく
3. メークインは丸く薄切り軽く炒める エリンギ

も炒める

4. 皿にポテトを敷いて鶏 フォアグラを乗せエリンギを添え ソースをかける

### 4. リンゴのタルトアーモンド風味

#### 材料：

A. 小麦粉250g バター100g 粉砂糖20g  
卵1個 塩 水大1

B. アーモンドパウダー60g 粉砂糖40g  
バター50g 卵1個 カルバドス大2 コーン  
スターチ大1

C. りんご4個 グラニュー糖150g バ  
ター50g

D. リンゴの皮 グラニュー糖60g レモン  
汁1個分

#### 手順：

1. Aでタルト生地を作り型に入れる Bでアー  
モンドクリームを作り底に敷く
2. りんごは12等分 フライパンにグラニュー糖を入れカラメル状にして りんごを焼く  
煮詰まってきたら バターを入れる
3. 1にりんごを並べ170度40分焼く 落ち着いたらりんごを煮た汁を刷毛で塗る
4. りんごの皮と芯にグラニュー糖を入れ煮て漉してレモン汁 少しとろみをつける



*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*