

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
メイクイン 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. メイ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