

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. パウンドケーキ

材料:

小麦粉120g グラニュー糖125g バター125g 卵3個
レーズン100g ラム酒大3 B.P.小1

手順:

- 1.小麦粉 B.P.は2回振るう バターは室温
- 2.バターを柔らかくしてグラニュー糖75gを入れ卵黄を1個ずつ加え白っぽくなるまで混ぜる
3. 卵白は7分まで泡立てグラニュー糖50gを2回に分けて入れ固いメレンゲを作る
4. 2に3を半分入れ良く混ぜそれを3に入れ軽く混ぜ小麦粉を切るように混ぜてレーズンを入れ180度で45分焼く

2. グリーンサラダ

材料: レタス パセリ



手順:

1. ドレッシングを作る マスタード小1 塩小1/2 砂糖小1/3 酢大2で良く混ぜてオイル大6を少しずつ入れる
2. レタスはちぎり パセリ微塵を1で和える

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX: 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. しそとトマトのパスタ



材料:

スパゲティ 400g しそ 2束 トマト 3個

手順:

1. トマトはへたをくりぬき熱湯にサッと通して湯むき 横半分に切り種を出して1cmの各切り
2. しそは千切り
3. パスタを湯でオリーブオイルでからめ塩 コショウ 盛りつけてからトマト しそを飾る

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX: 0467-48-3303