

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1 ババロア

材料:

卵黄3個 牛乳200cc グラニュー糖70g
粉ゼラチン大1 水大3 生クリーム200cc
リキュール大1

手順:

1. 粉ゼラチンは30分前に水で戻しておく 牛乳を沸騰直前まで温めゼラチンを入れ溶かしておく
2. 卵黄にグラニュー糖を入れ白っぽくなるまで混ぜる 1を少しずつ加え氷水にあててたえずかき回しながら生クリームの7分立て位までとろみをつける
3. 生クリームも2と同じ固さまで泡立て合わせる リキュールを入れ型に入れる

2. いんげんサラダ

材料:

いんげん200g ホワイトアスパラ1束
とまと パセリ

手順:

1. いんげん アスパラは茹でるとまとコンカッセ
2. マスタード小1 塩小1/2 砂糖小1/3 酢大2 オイル大6 とまと パセリを合わせる



"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. トマトペンネ

材料:

ペンネ120g 海老8本
チェリートマト20個 にんにく1片
レモン パセリ

手順:

1. オリーブオイルで半分に切ったトマトを焼き色をつけ 微塵切りのにんにくを降り軽く塩 コショウ
2. 海老はオイルで焼き 塩 コショウ レモンで味をしておく
3. ペンネを茹で トマトと海老を飾る



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303