

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. カスタードプリン



材料:

- A. 卵3個 卵黄5個 グラニュー-糖125g
牛乳1000cc
B. グラニュー-糖140g 水400cc

手順:

1. Bでキャラメルソースを作る 出来るだけ厚手の鍋で中火よりやや強めで鍋を動かしながら10分位たつと泡が大きく出てきてキャラメル状になるころには とても細かい泡になる 鍋を前後に動かしながら ちょうどいい色になる少し手前で火からおろしそのまま鍋を動かしながら色がちょうど良くなったら水大2を入れ手早く バターを塗った型に入れる
2. Aでプリンを作る ボールに卵 卵黄を入れて塩一つまみ入れる
3. 牛乳にグラニュー-糖を入れ温めて 2に入れ裏ごす 1の型に入れて180度で45分焼く

2. トマトのサラダ

材料:

トマト2個 パセリ

手順:

1. トマトはヘタをくり抜き湯むぎにして薄切り
2. オリーブオイル大5 塩小1/2 砂糖少々 ワインビネガー大1
3. トマトを飾り ドレッシングをかける



“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. 生ハムパスタ

材料:

生ハム100g ほうれん草1束
生クリーム150cc 塩 コショウ
パセリ

手順:

1. ほうれん草はサッと茹でバターソテー
塩 コショウ
2. パスタを茹でバターで和え塩 コショウ ほうれん草 生ハムを乗せ 食べる時に生クリームをそれぞれかける



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303