

1. クレープ



材料：

材料：

- A, 小麦粉250g グラニュー糖45g 卵6個
牛乳500cc バター40g 塩 ブランデー小1
B. リンゴ2個 バター30g グラニュー糖40g
シナモン1本 ラム酒

手順：

- 1.Aでクレープを焼く ボールに小麦粉 塩
グラニュー糖を入れ良く混ぜフォンセの形にして卵
を入れ良く混ぜ牛乳を少しずつ加える
ブランデーを入れ1時間寝かせる 焼く寸前に溶かし
バターを入れ良く混ぜフライパンで焼く
2. リンゴは8つ切り5mm銀杏切り バターを溶かしリンゴを加え飴色になったらグラニュー糖を
入れ溶けたらシナモン ラム酒を入れ 1に包んで食べる

2. 梅干しパスタ

材料：

甘海老 帆立貝 トマト ブロッコリー
黄パプリカ パセリ

手順：

1. 甘海老 帆立貝は軽く塩 コショウをして
おく 野菜も食べやすい大きさに切る
2. 梅干し2個にマスタード小2 塩
オリーブオイル50cc を入れ味を見て 醤油を
入れる
3. パスタを茹で オイルをからめ2のソースで
和え野菜を飾る



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0075)

TEL / FAX : 0467-48-3303

3. きのこのサラダ



材料：ベーコン100g シャンピニオン1pac
しめじ1pac ベビーリーフ

手順：

- 1.ベーコンをカリカリに炒め 取り出して しめじ シャンピニオンを炒める
- 2.ドレッシングを作り 1を和えて ベビーリーフと一緒に盛る



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0075)

TEL / FAX : 0467-48-3303