

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. マロントリフ



材料:

マロンペースト250g チョコレート250g
バター200g ココア

手順:

1. チョコレートは細かく刻み湯煎で溶かす バターは室温にしておく
2. チョコレートをよく練り バターを少しずつ加え練っておく マロンペーストを加え更に練る冷蔵庫で少し固めて 2cmのボールに丸めココアの上をころがす

2. カルボナーラ

材料: スパゲッティ400g ベーコン200g
卵黄4個 バター パセリ

手順:

1. ベーコンは少し厚めに切り7mmの棒状にして油を少し入れたフライパンでカリカリになるまで炒め ペーパーに取り出す パセリ微塵切り
2. スパゲッティは茹でバターで和え 1を加え塩 コショウ
3. 器に盛り 中央をへこませ卵黄を乗せてパセリを散らし 黒こしょうを挽く



“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.しめじのサラダ

材料:

しめじ1pac エリンギ1pac
シャンピニオン1pac ベビーリーフ

手順:

1. きのは適宜にきりオリーブオイルで炒めておく
2. 玉葱微塵切り大1.5 レーズン大2
くるみ大2 カレー粉小1 塩小1/2
酢大3 オリーブオイル100cc にんにく微塵きり小1
3. 1を2で和えてベビーリーフで飾る



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303