

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. レアチーズケーキソースフレイズ



材料:

クリームチーズ300g 卵黄1個 グラニュー糖50g
水大3 ゼラチン大1 牛乳100cc 生クリーム50cc
卵白1個 粉砂糖大2 生クリーム50cc いちご

手順:

1. クリームチーズを柔らかくして生クリーム 卵黄を加える
2. ゼラチンを水で戻し 牛乳にグラニュー糖を加え温めた所に入れて1のクリームチーズの方に 入れ生クリームを合わせる
3. 卵白に塩一つまみ入れ固く泡立て 粉砂糖をいれ固いメレンゲを作り2と合わせリキュールを入れる 型に入れ固める
4. いちごは小角切り 残りは裏ごして甘くないようなら粉砂糖を加える
5. チーズケーキを盛り 回りにソースをかけいちごを飾る

2. 野菜のジュレ

材料:

人参1本 蕪2個 アスパラ1束
トマト1個 ブロッコリー1個
エンダイブ 生ハム5枚 ゼラチン15g
水大4.5 スープ400cc

手順:

1. 人参 蕪は小さめのシャトー切り
アスパラは皮を剥く ブロッコリーは小房茹でる トマトコンカッセ
2. スープにゼラチンの戻した物を入れ固まる寸前に1をいれる
3. 器にエンダイブ 生ハム 2を崩して盛り付ける



“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. サラダスパゲティ



材料:

パスタ400g ハム100g 卵2個 セロリ1本
人参1/2本 ピーマン2個 レタス 玉葱1個

手順:

1. ゆで卵を作り微塵切り 玉葱半月切り セロリ薄切り
ピーマン輪切り 人参 ハム千切り干し
2. マヨネーズを作る 卵黄1個 塩小1/2 砂糖小1/3 マ
スタード小1 酢小2 オイル150cc
3. ドレッシングを作る 塩小1 マスタード小1 酢大2 オイル大6
4. スパゲティを茹で3で和え2を混ぜて 野菜 卵を飾る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303