

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. カトルカール



材料:

小麦粉100g グラニュー糖100g バター100g  
卵3個

手順:

- 1.小麦粉は振るう バターは湯煎で溶かす
- 2.卵を湯煎にかけながらグラニュー糖を少しずつ  
加え8の字が書けるようになったら 湯煎を外し  
冷めるまで泡立てる 小麦粉を切るように2回混ぜ  
たらバターをスパテラで降り入れ加える 型に入れ

180度で45分焼く

## 2. 胡瓜のパセリソース

材料:

胡瓜2本 塩 パセリ

手順:

1. 胡瓜は皮を剥き4cmに切りそれを4つ割  
種を取る 軽く塩をしておく
2. マスタード小1 塩小1/2 砂糖小1/3  
酢大1 オイル大5
3. 1を2と微塵切りのパセリと和え盛りつ  
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. ボンゴレ



材料:

スパゲッティ 320g あさり 400g 白ワイン 200cc  
水 200cc パセリ ニンニク

手順:

1. オイルでニンニクの微塵切りを炒め アサリを加え口が開きかけたら 白ワインを入れ沸騰させて水を入れしばらく煮て口が開いたら塩 コショウ
2. スパゲッティを茹で 皿に盛り1をかけパセリを振る

*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX: 0467-48-3303*