

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. じゃがいもと牛肉煮物

材料:

じゃがいも800g 牛肉200g さや

手順:

1. じゃがいもは一口大面取りして湯がく
肉も食べやすい大きさ さやは湯がく
2. 出し汁300cc 砂糖20g 醤油大2 酒大1でじゃがいもと肉を入れ沸騰して3分位したら肉を引き上げ汁が1/3位になったら肉を戻し 醤油大1を入れ盛りつけさやを飾る



2. 鮭の酢油漬け



材料:

鮭4枚 アサツキ1束 赤唐辛子2本 レモン1個
大根 人参 アスパラ

手順:

1. 鮭は皮をひいて厚めのそぎ切り 軽く塩を降り小麦粉をまぶす 少し多めの油で焼く
2. 大根 人参 アスパラは拍子木に切り 軽く蒸しておく
3. 酢大6 砂糖2.5 塩小1 油大8 赤唐辛子を合わせておき 1を熱い内に漬け込む
4. 野菜を盛り 上に鮭を飾りあさつき レモンを添える

“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. 空豆ご飯



材料:

空豆500g 米3cap 水650cc 塩小2 酒大2
木の芽

手順:

1. 豆はさやから出して 軽く茹で皮をむいておく
2. ご飯を炊いて 火を止めた時に1を入れて20分むらす

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303