

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



休ませる

1. 浅芽焼き

材料:

牛ランプ肉100x4枚 (醤油70cc 酒140cc)
あさつき 茗荷 しょうが 刻み海苔

手順:

1. 肉は()内に15分漬ける あさつき小口切り
しょうがは針しょうが 茗荷千切り
2. フライパンで肉を入れ 中火より少し弱めで
焼く 2割り程焼けたら()内を入れからめ 5分以上

2. 貝のぬた

材料:

貝100g わけぎ1束
A. 赤味噌100g 砂糖大4 酢大1
水大1/2 溶き辛子小1

手順:

1. 貝は薄い塩水で降り洗い霜降り 氷水
にとる わけぎは3cmに切り塩茹で
軽く酢を降しておく
2. 当たり鉢にAを入れぬた味噌を作る
3. 食べる時に和える



“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. もやし酢浸し

材料:

もやし300g にら1束 人参少し 豚肉100g
しょうが20g 胡麻

手順:

1. 人参はもやしの大きさに切る にらも長さをそろえる
しょうがは針しょうが 豚は千切り
2. 油で肉を炒め 人参 もやし にらの順に炒めておく
3. 出し汁100cc 醤油大3 味噌大1 砂糖大1 味酛大1
酢大3に漬け込み しょうが 胡麻を 和える

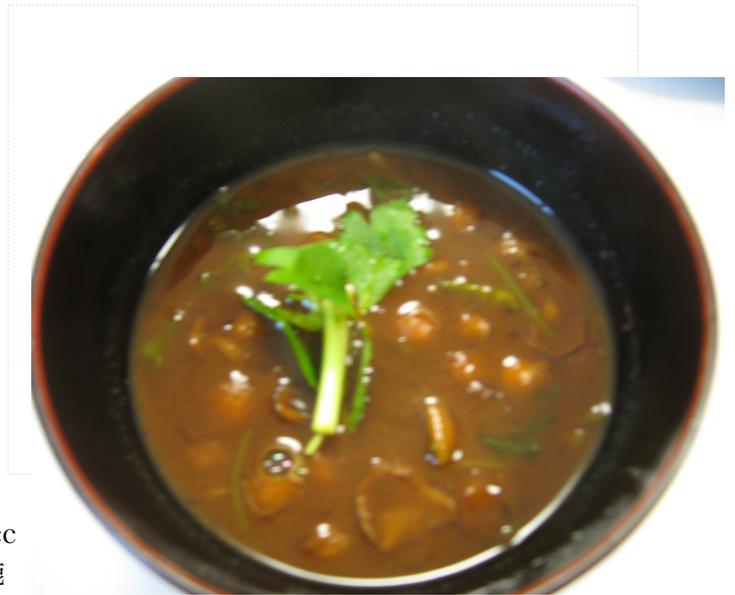
4. なめこ味噌汁

材料:

なめこ1袋 豆腐1/2丁 みつば
赤味噌50g 白味噌60g 削り節15g

手順:

1. なめこは水洗いぬめりを少し落とす
は豆腐小角切り 三つ葉3cm
2. 当たり鉢で味噌 削り節を当たり水1200cc
でのぼし鍋に入れ昆布を加え沸騰直前に漉す
3. 再び鍋に移し豆腐を加え一煮立ち三つ葉 なめこを入れる



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303