Cooking Salon Komori

今日のレシピ

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分以上休ませる

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っておく
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, 436-1 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　味醂大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 でのば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, 436-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN （247-0073）
TEL / FAX : 0467-48-3303