

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏のたたき風



材料:

鶏もも肉2枚 大根1/2本 しそ にんにく1片
葱1本

手順:

1. 鶏は大きく開いて 塩 酒を降り20分置く
2. 大根はおろして水気を切り葱の小口切り しそ千切り おろしにんにく 醤油大1 酢大1.5 レモン汁小1/2を合わせる
3. 鶏は網焼きにして 焼けたら表面に2を乗せて包

丁の背で刃打ちして食べやすく切る

2. 鯖の揚げ煮

材料:

鯖1尾

手順:

1. 鯖は3枚におろし2つに切り 酒小2 醤油小2に浸け片栗粉をまぶして揚げる
2. 出し汁200cc 醤油大2 砂糖大1.5 酒大1を入れ一煮立ちしたら1を入れ5分程煮込む



“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. ほうれん草竹輪辛子和え



材料:

ほうれん草1束 竹輪1本

手順:

1. ほうれん草は塩茹で3cmに切る 竹輪は茹で薄切り
2. 醤油大2 砂糖小1 出し汁70cc 酢大1 溶き辛子小1.5を合わせる
3. 1を2で和えて胡麻を降る

4. 道明寺桜餅

材料:

道明寺粉220g 水400cc 砂糖大6
あん 桜の葉



手順:

1. 鍋に水 砂糖を入れ火にかけて沸騰したら 道明寺粉を入れ煮立てて火からおろし十分に蒸らしてから少々練り20等分にして あんを包み桜の葉で巻く

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303