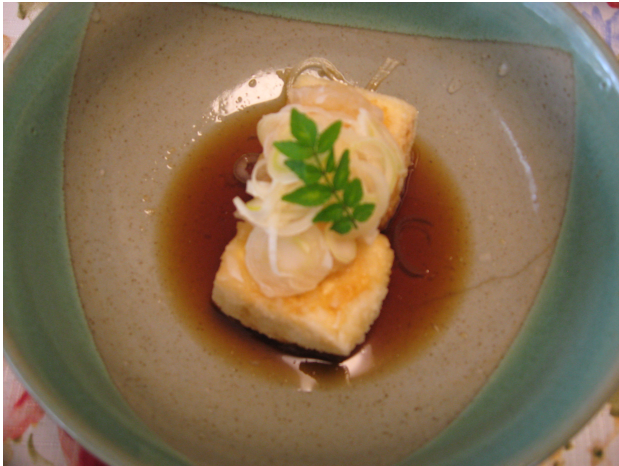


Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 揚げ出し豆腐



材料:

豆腐1丁 葱1本 大根1/2本 鰹節

手順:

1. 豆腐は8つ切り 水気を切り 片栗粉をまぶして高温の油で揚げる
2. 出し汁200cc 醤油大4 味醂大3.5を煮立てておく
3. 器に1を盛り2をかけて大根おろし 鰹節を天盛りにする

2. 切り干し大根の煮込み



材料:

切り干し大根50g 薩摩揚げ2枚 胡麻

手順:

1. 切り干し大根は水洗いをしてもどす 薩摩揚げは食べやすく切り油抜き
2. 油大2で水気を絞った切り干し大根を炒め薩摩揚げを加え 出し汁300cc 砂糖大2.5 酒大2 醤油大2で煮込み汁気が少なくなってきたら強火でからめて胡麻を振る

“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. 若布の酢の物

材料:

若布100g 胡瓜2本

手順:

1. 若布は戻して芯を取り食べやすく切る 胡瓜は小口切り塩をしてしんなりしたら水気を切る
2. 酢大4 砂糖大2 醤油大1.5 出し汁大4を合わせ1を和える



4. おはぎ

材料:

餅米2.5cap 米1cap ねりあん300g
黒胡麻 きな粉

手順:

1. 餅米と米を一緒に洗い一晩水に浸け同量の水で炊き20分蒸らして熱い内に当たり棒で半分位 つぶし粘りを出して冷めてから24個に丸める
2. 胡麻は軽く炒り大5に対して塩小1/2 砂糖大2を合わせる
3. きな粉は大3に対して砂糖大1 塩小1/2を合わせる
4. あんは15gに8個丸め1の中に包み込む 残りのあんは火にかけ少量の水と砂糖を加え柔らかく練り直し回りにつける あんが中に入っているのに胡麻をつける



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303