

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. たこのポン酢醤油



材料:

たこの足1本 長芋100g オクラ6本 柚子汁大3
醤油大3 刻み海苔

手順:

1. たこは1cmに切り長芋は皮を抜いて粗く刻む
オクラはサッと茹で小口切り
2. 柚子と醤油を合わせポン酢を作る
3. 1を合わせて包丁でたたく様に混ぜ2で和える
刻み海苔を天盛りにする

2. 白身魚の南蛮漬け

材料:

白身魚1尾 葱2本 赤唐辛子2本

手順:

1. 魚は一口大に切る 葱は直火で焼き
ぶつ切り
2. 魚は片栗粉をつけ油で揚げる
3. 酢70cc 出し汁70cc 砂糖大2.5 醤油大2 塩小1/2に魚と葱を1時間程つける



“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. 鶏おろし煮

材料：鶏もも肉2枚 大根1/2本



手順：

1. 鶏は一口大醤油大2 味醂大1 酒大1に20分浸ける
2. 水200cc 醤油大1.5 砂糖大1を一煮 立ちさせ鶏を入れ味を含ませる
3. 鶏を取り出し大根おろしを入れ暖めて鶏にかける

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303