

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 海苔巻き



材料:

海苔 干瓢 あなご 鮭 胡瓜 沢庵

手順:

1. 干瓢は水に浸し塩でもんで茹でる 半透明になったら砂糖1/3cap 味酛大2 醤油大1.5 酒大1でゆっくり煮て手早く冷ます
2. あなごは出し汁50cc 砂糖大2 醤油大1.5 酒大1で煮る
3. 鮭は細切り山葵をつけて

4. 胡瓜 沢庵は千切り胡麻を入れて巻く

2. 鶏ひき肉若菜巻

材料: 鶏ひき肉250g 卵1/2個 ほうれん草

手順:

1. ほうれん草は茹で水気を絞り 醤油1:出し汁1を降る
2. 肉に卵 醤油大1.5 砂糖大1 片栗粉大1を加え良く練り2等分 オープンペーパーに平に広げ1を中心に巻き蒸し器で12分蒸す
3. 水100cc 醤油大2 砂糖大2に2を入れ 照り良く煮込み1cmに切る



“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. 即席辛子漬け



材料:

胡瓜2本 沢庵100g 白味噌150g 溶き辛子小2
しょうが20g しそ1束

手順:

1. 胡瓜は小口切り 軽く塩を降る 沢庵は薄切り酢小2を降る しょうがは針しょうが しそ千切り
2. 白味噌に辛子を入れ砂糖大1 味醂大1を加え辛子味噌を作る
3. 胡瓜 沢庵 しょうがを2で和え しそを飾る

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303