

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 白身魚：400g
- 生クリーム：200ml
- 卵白：2個分
- 塩：少々
- レモン汁：1個分
- バラの形の型：4つ

作り方

1. 白身魚をフードプロセッサーでペースト状にする。
2. 卵白、生クリーム、レモン汁、塩を追加し混ぜる。
3. バラの形の型に流し入れ、蒸し器で20分蒸す。