

\ 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

- 栗の渋皮煮：150g
- カボチャ：150g
- しいたけ：100g
- にんじん：1本
- アガー：5g
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. カボチャを蒸してマッシュし、塩と黒胡椒で味を調える。
2. にんじんは薄切りにし、しいたけはスライスしてそれぞれ茹でる。
3. 栗は粗く刻む。
4. テリーヌ型に層になるようにカボチャ、にんじん、しいたけ、栗を敷き詰める。
5. アガーを少量の水で溶かし、各層に流し込む。
6. 冷蔵庫で冷やし固めた後、スライスしてサーブ。