

\ 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

- ロブスターの身：2尾分
- カブ：2個
- にんじん：2個
- 玉ねぎ：1個
- トマトピューレ：100g
- 白ワイン：100ml
- 生クリーム：100ml
- ローリエ：1枚
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. カブとにんじんを星形にカットする。
2. 玉ねぎをみじん切りにし、バターで炒める。
3. ロブスターの身を加え、さっと炒める。
4. 白ワインを注ぎ、トマトピューレ、ローリエを加えて煮込む。
5. 星形の野菜を加えて煮る。
6. 生クリームを加え、塩と黒胡椒で味を調える。