

\ 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

- 透明なコンソメブイヨン：800ml
- イカ墨：小さじ1
- 海老：12尾
- ホタテ：4個
- ディル：少々
- レモン汁：大さじ1
- 塩、白胡椒：各適宜

作り方

1. コンソメブイヨンを温め、イカ墨を加えて混ぜる。
2. 海老とホタテを塩、白胡椒で軽く味付けし、スープに加える。
3. 数分間煮て海の幸が調理されたら、レモン汁を加える。
4. スープを器に注ぎ、ディルで飾り付ける。