

# 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：2人分

- 生ハマグリ: 6個
- 生ホタテ貝柱: 6個
- 生イカ: 1杯
- 生サーモン: 100g
- マスカルポーネチーズ: 80g
- レモン汁: 大さじ2
- エキストラバージンオリーブオイル: 大さじ2
- 塩: 少々
- 黒胡椒: 少々

## 作り方

1. ハマグリとホタテ貝柱は貝殻から取り出し、洗って水気を拭き取ります。
2. イカを薄くスライスし、サーモンも細切りにします。
3. マスカルポーネチーズをボウルに入れ、レモン汁、オリーブオイル、塩、黒胡椒を加えてよく混ぜ合わせます。
4. ハマグリ、ホタテ貝柱、イカ、サーモンをそれぞれ別の皿に盛ります。
5. マスカルポーネチーズソースを添え、海藻でデコレーションします。

- お好みの海藻（飾り用）