

# \ 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

- スモークサーモン：200g
- クリームチーズ：100g
- ゼラチン：5g
- 白ワイン：50ml
- デイル（みじん切り）：適量
- レモン汁：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜
- レモンの薄切りとデイル：装飾用

## 作り方

1. ゼラチンを水でふやかし、白ワインで溶かします。
2. クリームチーズを柔らかくし、デイル、レモン汁、溶かしたゼラチンを混ぜ合わせ、塩と黒胡椒で味を調えます。
3. テリーヌ型にラップを敷き、スモークサーモンとクリームチーズの混合物を交互に重ねていきます。
4. 最後に冷蔵庫で冷やし固め、レモンの薄切りとデイルで飾り付けて完成です。