

\ 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

- 鶏胸肉：400g
- 卵：4個
- クリーム：100ml
- チキンプロス：500ml
- 白ワイン：50ml
- 塩、白胡椒：各適宜
- ミクログリーン：装飾用

作り方

1. 鶏胸肉をフードプロセッサーで細かくし、クリーム、塩、白胡椒と混ぜて滑らかなムースを作ります。
2. ムースを小さなボウルに入れ、蒸し器で蒸します。
3. 別の鍋で白ワインとチキンプロスを混ぜ、ポーチドエッグを作ります。
4. ムースの上にポーチドエッグを置き、ミクログリーンで装飾します。