＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 半透明サーモン（薄切り）：200g
- レモン汁：大さじ2
- オリーブオイル：大さじ1
- フレッシュディル：少々
- 塩、黒胡椒：各適宜
- エディブルフラワー：装飾用

作り方

1. サーモンをレモン汁、オリーブオイル、刻んだディル、塩、黒胡椒でマリネします。
2. グリルで軽く焼き、サーモンの透明感を保ちつつ、外側に美しい焼き色をつけます。
3. 焼き上がったサーモンを皿に並べ、エディブルフラワーで飾り付けた後に提供します。