

\ 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

- 生ビーツ：2個
- フェタチーズ：100g
- ロケット（アルグラ）：1カップ
- エディブルゴールド：適量
- ピンクペッパー：少々
- オリーブオイル：大さじ2
- バルサミコ酢：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. ビーツを薄切りにし、冷蔵庫で冷やします。
2. 冷えたビーツを皿に美しく並べ、上に手でちぎったフェタチーズとロケットを散らします。
3. オリーブオイルとバルサミコ酢を混ぜたドレッシングをかけます。
4. エディブルゴールドとピンクペッパーで飾り付けをし、最後に塩と黒胡椒で味を整えます。