

# \ 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

- アボカド：3個（ピューレにする）
- ほうれん草：200g（茹でて水気を絞る）
- ゼラチン：10g
- クリームチーズ：100g
- レモンジュース：大さじ2
- ディル：少量（みじん切り）
- 塩、黒胡椒：各適宜

## 作り方

1. アボカドをピューレにし、レモンジュース、塩、黒胡椒で味を調えます。
2. ほうれん草をミキサーにかけてピューレにし、ゼラチンを溶かして混ぜ合わせます。
3. クリームチーズを柔らかくし、ディルと混ぜます。
4. テリーヌ型に一層ずつアボカド、ほうれん草、クリームチーズの層を重ねていきます。
5. 冷蔵庫で数時間冷やし固めた後、スライスして提供します。