

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

- 赤ビーツ：1個（蒸して薄切り）
- 黄パプリカ：1個（蒸して薄切り）
- 緑ほうれん草：100g（ブランチして細かく刻む）
- カリフラワー：100g（蒸して細かく刻む）
- 野菜用ゼリー（透明）：10g
- 水：500ml
- ホワイトワインビネガー：大さじ2
- 塩、白胡椒：各適宜

作り方

1. ゼリーを水とワインビネガーで作り、冷ましておく。
2. 長方形の型に、赤ビーツ、黄パプリカ、緑ほうれん草、カリフラワーの層を順番に敷き詰め、それぞれの層にゼリーを流し込む。
3. 各層を冷蔵庫で固めた後、次の層を作る。
4. 全部の層が完成したら、最終的に冷蔵庫で一晩しっかり固める。
5. スライスして盛り付け、軽く塩と白胡椒を振って完成。