

\ 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

- 黒オリーブ（ペースト）：100g
- パルスニップ（ピューレ）：200g
- ゼラチン：5g
- オリーブオイル：大さじ1
- 塩、胡椒：適量

作り方

1. 黒オリーブとパルスニップをそれぞれピューレ状にする。
2. ゼラチンを水でふやかし、それぞれのピューレに混ぜ込む。
3. 長方形の型に一層ずつ交互にピューレを流し込む。
4. 冷蔵庫で一晩固めた後、スライスしてオリーブオイルをかけて完成。