

\ 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：2人分

- ロメインレタス：1束
- クラウトン：適量
- パルメザンチーズ：適量<https://www.airecipe.net/wp-admin/profile.php>
- 海老：6匹
- 帆立：6個
- シーザードレッシング：適量
- レモン：1個

作り方

1. 海老と帆立は塩コショウで味付けし、オリーブオイルで焼く。焼き色がついたら取り出しておく。
2. ロメインレタスを手でちぎり、大きなボウルに入れる。クラウトン、パルメザンチーズを上振り、シーザードレッシングを全体にかける。
3. ドレッシングを絡めたら、焼いた海老と帆立をトッピングする。最後にレモンを絞って完成。