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

- 鯖：2切れ
- ダークチョコレート：50g
- バター：20g
- ホワイトワイン：大さじ2
- 塩：少々
- 黒こしょう：少々

作り方

1. 鯖に塩と黒こしょうを振り、フライパンで焼きます。
2. 別の鍋でバターを溶かし、ホワイトワインとダークチョコレートを加えて混ぜます。
3. チョコレートソースが均一になったら、焼き魚の上にかけます。