\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- 透明のコンソメスープ：800ml
- ゼラチン：10g
- トマト、黄パプリカ、ブルーベリー：各少量
- 塩：少々

作り方

1. トマト、黄パプリカ、ブルーベリーを好みの形に切り、宝石のように成形する。
2. コンソメスープにゼラチンを溶かし、冷やしてゼリー状にする。
3. ゼリーの中央に食材を浮かせて固める。
4. ゼラチンが固まったら、サーブし、塩を少々振って味を調える。