＼ 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

- 鶏挽き肉：200g
- 紅白なます：100g
- うなぎの蒲焼：1本
- 刻み海苔：少々
- ゆずの皮：少々
- みりん：大さじ2
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. 鶏挽き肉にみりん、塩、黒胡椒を混ぜ、テリーヌ型に敷く。
2. 紅白なますを挟み、さらにうなぎの蒲焼を加えて重ねる。
3. 蒸し器で30分蒸し、冷めたら冷蔵庫で冷やす。
4. 切り分けて皿に盛り、刻み海苔とゆずの皮をトッピングする。