# ＼ 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

- 透明な野菜ブイヨン：600ml
- ジュニパーベリー：5個
- フェンネル（薄切り）：1/2個
- シメジ（白）：100g
- ゼラチン：5g（オプションで透明感を出すため）
- 塩、白胡椒：各適宜
- エディブルフラワー：少々（飾り用）

## 作り方

1. 野菜ブイヨンを沸騰させ、ジュニパーベリーとフェンネルを加えて弱火で5分煮る。
2. シメジを加え、さらに5分煮る。
3. ゼラチンがあれば、この時点で溶かし込む。
4. 味を塩、白胡椒で調え、器に注ぐ。
5. エディブルフラワーで飾り付ける。