\ 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：2人分

- 透明なゼリー（アガーアガーまたはゼラチン）：適量
- 赤色の野菜（トマト、ビーツ）：少々
- オレンジ色の野菜（人参）：少々
- 黄色の野菜（黄パプリカ）：少々
- 緑色の野菜（キュウリ、アボカド）：少々
- 青色の野菜（青パプリカ、ブロッコリーの花）：少々

作り方

1. 野菜を薄切りまたは小さな形にカットする。
2. アガーアガーまたはゼラチンを使用して透明なゼリーを準備し、冷やして固める。
3. 固まったゼリーを底に敷き、カットした野菜をレインボーの順に層にして並べる。
4. 野菜の上からもう一度透明なゼリーを流し込み、冷蔵庫で完全に固める。
5. サラダをサーブする際は、レモン汁、オリーブオイル、塩、黒胡椒でドレッシングを作り、上からかける。

- **紫色の野菜（紫キャベツ、紫玉ねぎ）：少々**
- **レモン汁：少々**
- **オリーブオイル：少々**
- **塩、黒胡椒：各適宜**