＼ 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

- スモークサーモン：200g
- クリームチーズ：100g
- ゼラチン：5g
- 白ワイン：50ml
- ディル（みじん切り）：適量
- レモン汁：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜
- レモンの薄切りとディル：装飾用

作り方

1. ゼラチンを水でふやかし、白ワインで溶かします。
2. クリームチーズを柔らかくし、ディル、レモン汁、溶かしたゼラチンを混ぜ合わせ、塩と黒胡椒で味を調えます。
3. テリーヌ型にラップを敷き、スモークサーモンとクリームチーズの混合物を交互に重ねていきます。
4. 最後に冷蔵庫で冷やし固め、レモンの薄切りとディルで飾り付けて完成です。