＼ 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

- カリフラワー：1個（小さめ）
- ヘビークリーム：100ml
- ゼラチン：5g
- レモン汁：大さじ2
- フレッシュタイム：少々
- 塩、白胡椒：各適宜
- ミネラルウォーター（炭酸）：少量

作り方

1. カリフラワーを小房に分け、柔らかくなるまで蒸します。
2. 蒸したカリフラワーをフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで混ぜます。
3. ヘビークリームとゼラチンを加熱し、カリフラワーピューレと混ぜ合わせます。
4. レモン汁、塩、白胡椒で味を調整し、冷やして固めます。
5. 冷たい炭酸水を少し加えて泡立て、雲のような軽やかさを演出します。
6. 冷蔵庫で完全に冷やし固めた後、フレッシュタイムを散りばめてサーブします。