\ 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

- イカ：200g（イカ墨でマリネ）
- ブラックオリーブ：50g（スライス）
- クリームチーズ：100g
- カラスミ：30g（薄切り）
- パンの黒焦げ部分：4枚（クラッカー代わりに）
- バルサミコビネガー：大さじ1
- オリーブオイル：大さじ2
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. イカをイカ墨、オリーブオイル、バルサミコビネガーでマリネし、冷蔵庫で2時間寝かせます。
2. 黒焦げパンをオーブンで軽く温め直し、クリームチーズを塗ります。
3. イカ、ブラックオリーブ、カラスミをパンの上にデコレーションし、塩と黒胡椒で味を整えます。
4. ミステリアスな雰囲気を出すために、ロウソクの灯りで提供します。