＼ 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：2人分

- スパゲティ：200g
- アサリ：200g
- 白ワイン：100ml
- ニンニク：2片
- オリーブオイル：大さじ2
- 塩、こしょう：適量
- ゼラチン：10g
- パセリ：適量（トッピング用）

作り方

1. クラムチャウダーを作り、ゼラチンを加えてゼリー状にする。
2. スパゲティをゆで、ゼリーの中にスパゲティを入れる。
3. 冷蔵庫でゼリーを固める。
4. パセリをトッピングして完成。