

すり身のフラン

【材料】

丸高 上生身 150g ■生クリーム 150g ■塩 少々
■ホワイトペッパー 少々 ■全卵 1個

【作り方】

～ step 1 ～

上記材料を混合し、セルクル（※写真は50 x 45セルクル使用）に流し込む。

～ step 2 ～

85°Cのスチームで約15分程蒸し上げる。

お好みのお野菜を添えて、お好みのソースで召し上がってください。

