

すり身と海老のテリーヌ

【材料】

■海老【食感を活かす為、粗微塵切りにする】
250 g

■丸高 上すり身 400 g

■牛乳 200cc ■全卵 1個 ■塩 少々 ■ホワイト
ペッパー 少々

【作り方】

すり身と海老のテリーヌのレシピ上記材料をよく
混合し、テリーヌ型に入れて95°Cのスチームで20～
25分蒸す。

