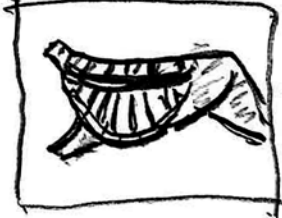


Agneau de lait persillé

乳飲み羊の香草風味焼き

top trading

1. (子羊半頭)



2. (部位に分ける)



3. (1-4はく. 10ヶ)



*ロースマリ-
タイム

4. (子羊をセージ-10)



*5.P.L.に焼絶
+1-4.R.C. 香草

5. (ロ-2-1-73.)



*オーブンで7割
焼く.

6. (パルシャードを作る)



*1-4.R.C. 1パセリ
パン粉.

7. (マサドを作る)



*子羊に塗る.

8. (パルシャード)



*パルシャードを
はりつける.

9. (再びロ-2)



10. (焼マシ)



*押しこむ.

11. (バイエルディ)



*トポ. + ス. スリッパニ
3mm厚輪切)

12. (オリーブオイル)



*トス. スリッパニを焼く

13. (グータン皿に並べる)



*野菜並べる
+ エルブド. フラワー. ハ.
オーブンハ.

14. (ジュ. ダ. ニュ)



*仕上げに
パルシャードを
リエして食べる

14. (シェ. プル)



*バケットに
のせ. オ-ブンで
焼く.

