



10/25(水) きのことレバーのパテ

(材料)

鶏レバー

きのこ類

にんにく

牛乳

A { 塩こしょう
ウスターソース
バター

ピンクペッパーなど (あれば)

バゲット、クラッカー

- ① 鶏レバーは食べやすい大きさに切り、牛乳に浸ける。きのこ類は石づきを取って刻む。
- ② フライパンにバターを熱し、①のレバーは牛乳を拭いて加え、塩を振って炒める。
- ③ 牛乳をひたひたに注ぎ、にんにくを加えて煮る。
- ④ 火が通ったら、具材だけ取り出し、フードプロセッサーに入れる。
- ⑤ A と④で残した牛乳を少し加えて攪拌する。
- ⑥ 様子を見ながら更に牛乳を少しずつ加え、好みの固さに仕上げる。
- ⑦ ココット型などに入れて、あればピンクペッパーなど振る。

★バゲットやクラッカーを添えてどうぞ

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。