

MENU: いちじくを使った一皿

Recipe: レバーペーストといちじくのかなッペ



材料 (1回分)

- レバーペースト
- ・鶏コレバー … 500g
- ・牛乳 … 適量
- ・オリーブ油 … 大さじ1
- ・にんにく … 1片(みじん切り)
- ・たまねぎ … 1/2個(みじん切り)
- ・お好みのバーグ … 適量
(今回はドライタム、オレガノ、ローズmary使用)
- ・ローリエ … 1枚
- ・ブランデー … 80cc
- ・赤ワインビネガー … 20cc
- ・生クリーム … 45cc
- ・バター … 30g
- ・塩、こしょう … 適量



(盛りつけ時)

- ・お好みのパン
- ・いちじく … 1個
- ・スレソーン … 適量
- ・パンクペーパー …
(お好みで)



(レバーの下準備)

- ① 施いや血あわを丁寧に取り除く
- ② 水に浸し血合が出なくなるまで揉り返す
- ③ ②の水気をタリバットに移しひたる量の牛乳を入れ1日寝かし具みどる(急ぐ場合は1時間でも可)
- ④ レバーを洗い水をとったらOK。

作り方

- ① フラノパンにオリーブオイルを入れにんにくを加え香りが出来たらタマネギを加え(んなり透明に炒めると)
- ② 下処理したレバーを加え色が変わったらローリエ、お好みのバーグを加えさっと炒める。ブランデー、赤ワインビネガーの少しだけに加え煮立ちさせ、水分が少なく煮つめたら火を止める。ローリエは取り出しておく。
- ③ 煮熟がとれたら生クリーム、バターを加え全体をまぜ合わせフードプロセッサーに入れる
- ④ 塗りやすいように味を整えていく
- ⑤ 容器にうつしから冷蔵庫で冷やす
- ⑥ 盆にのせたいちじく、園のパンを盛り完成!(別の皿にパンを盛って添えておく。)