

## 鶏レバーパテ



### 材料：作りやすい分量

カリフォルニアプルーン	適量	ドライいちじく	適量
お好きなナッツ	適量	バゲット	適量
鶏レバー	200g	牛乳	適量
塩	ひとつまみ	たまねぎ	1/2個
にんにく	1片	ブランデー	大さじ1
ローリエ	1枚	生クリーム	100ml
バター	40g	塩・こしょう	適量
ピンクペッパー	適量		

クリスマスディナーの前菜にぴったり！  
鶏レバーパテにカリフォルニアプルーン  
やナッツをトッピング。カリッと焼いた  
バゲットを添えれば、豊かで深みのある  
味わいに。口の中に幸せが広がりますよ。

**プ活** はじめよう。

このレシピの詳しい調理方法や  
プルーンを使った他のレシピはこちら

