

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
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

