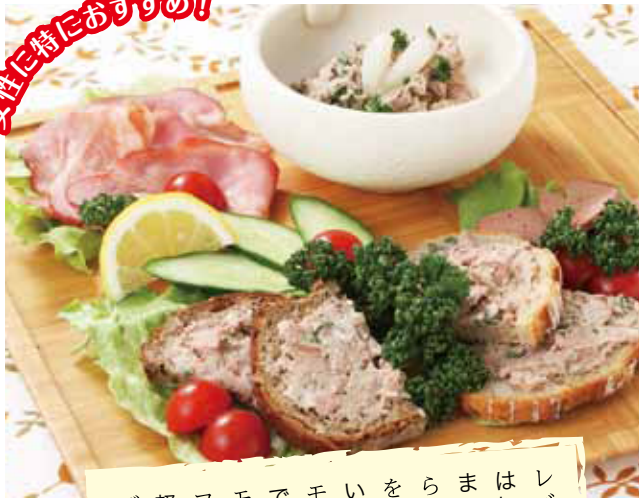


女性に特におすすめ!



レバーソーセージは加熱せずにそのまま食べられます。らっきょうの甘酢漬を入れるとさっぱりいただけます。スモークレバーを刻んで入れてもOK。スモークショルダーやフライシユケーゼを軽く炒めて添えればゴージャスに!

●材料

- ・サイボクレバーソーセージ 2本
- ・生クリーム 大さじ3~4
- ・らっきょう(甘酢漬) 5~6粒
- ・刻みパセリ・塩・こしょう 適量
- ・スモークショルダーなどのハム
- ・サイボクドイツパンなど

●作り方

- ①らっきょうをみじん切りにする
- ②レバーソーセージの外皮を取り、フォークを使って練る。生クリーム、らっきょう、刻みパセリを入れ、さらに練ったら、塩・こしょうで味を調え、パンやクラッカーにのせていただく

和洋が織り成すおいしさ
さわやかレバーペーストの
オープンサンド

カリとレシピ

