



# Charcuterie



## シャルキュトリ



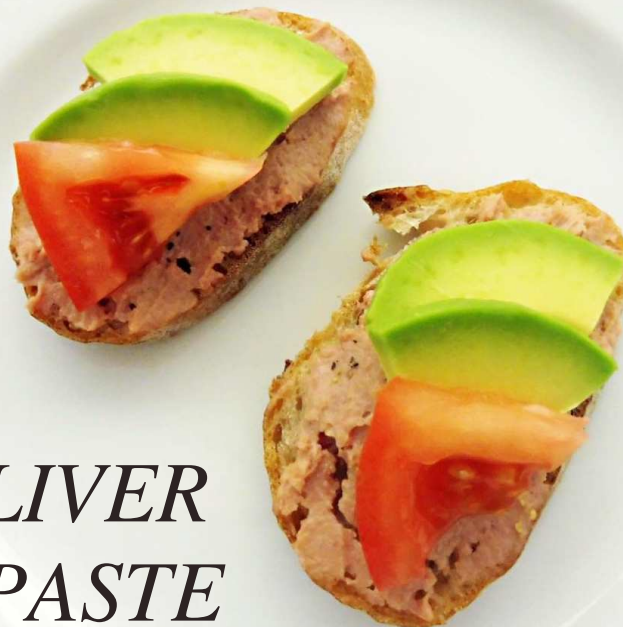
by Bütz Delicatessen

シャルキュトリとはフランスの食文化が生んだ食肉加工品のことで、パテやテリーヌをはじめとした様々な肉惣菜の総称となっています。

ブッツ・デリカテッセンでは、フランスで修業した職人の製法レシピを基につくったパテなどのラインナップを、手間と時間をかけてじっくりと仕上げています。

オードブルやおつまみとして、是非ワインと一緒に楽しみください。

# LIVER PASTE



## お好みの具材とカナッペにして、ビールやワインのおともに。

### レバーペーストのポテトサラダ

#### 使用食材

じゃがいも、ブロッコリー、マヨネーズ、レバーペースト、玉ねぎ、塩、黒胡椒

#### 作り方

- ①ブロッコリーを塩茹でする。玉ねぎは薄くスライスし、水に浸けて辛みを抜き、水切りしておく。
- ②洗ったじゃがいもを皿にのせてラップをかけ、電子レンジで加熱する(竹串がスッと通るまで)。
- ③②のじゃがいもが熱いうちに皮を剥き、軽つつぶす。
- ④③に①とマヨネーズ・レバーペーストを加え、塩・黒胡椒で味付けしながらさっくりと混ぜる。

#### レシピ画像



#### おすすめポイント

いつものポテトサラダが、レバーペーストを加えるだけでひと味違う美味しさに！

マヨネーズを加えているのでレバーが苦手な方でも食べやすく、黒胡椒を振ると味が引き締まっておつまみにもぴったりな一品です。

### レバーペーストのカナッペ

#### 使用食材

フランスパン(バゲットなど)、レバーペースト、アボカド、トマト、黒胡椒

#### 作り方

- ①フランスパンを薄くカットしてレバーペーストをたっぷり塗る。
- ②アボカド・トマトをひとくちサイズにスライスし、①にのせる。
- ③軽く黒胡椒を振って出来上がり！

#### 商品画像



#### 商品紹介・お召し上がり方

国産豚レバーを使用した、香り豊かでなめらかな口当たりのレバーペーストです。

パンに塗って朝食に。パンミューなどのサンドイッチに。

パスタやポテトサラダの味付けや、お料理の隠し味にもお使いいただけます。

### レバーペーストのせトマトパスタ

#### 使用食材

パスタ、ベーコン、しめじ、ほうれん草、市販のトマトソース、レバーペースト、黒胡椒、サラダ油

#### 作り方

- ①ベーコン・しめじ・ほうれん草を食べやすい大きさにカットする。パスタを茹でておく(茹で汁を少し取っておく)。
- ②フライパンにサラダ油を引き、ベーコン・しめじ・ほうれん草を炒める。
- ③トマトソースを加えて軽く炒め、茹でたパスタと茹で汁を加えてさらに炒める。
- ④③を皿に盛り付け、レバーペースト・黒胡椒をトッピングする。

#### レシピ画像



#### おすすめポイント

レバーペーストを出来上がったパスタにトッピングすると、余熱でちょうど良く温まりなじんでくるので、混ぜながらお召し上がりください。

レバーペーストを加えることでコクと風味がプラスされ、ワンランク上のパスタに仕上がります。トマトソースがおすすめ。