

A collage of various dishes including bread, dips, vegetables, and seafood. The dishes are arranged on white and black plates, featuring items like bread, dips, vegetables, and seafood. The text "2023 November Menu" is overlaid in the center.

2023 November Menu



レバーペースト ~バゲットに乗せて~

レバーペースト ~バゲットにのせま~

材 料	作 り 方
鶏レバー 250~300g	1. レバーは 水で洗い、白い余分な部分を取り除く。
玉葱 100g	2. 一口大に切り、水に浸け、血合を取り除き、きれいに洗う。
セロリ 60g	3. ボウルに牛乳しを入れ、レバーを浸ける。 (20~30分くらい)
にんにく 大1片	4. フライパン(鍋)にオリーブオイルを熱し、
赤ワイン 1/2C	スライスした玉葱とセロリを炒める。
塩 1/5t	5. にんにくは、ホイルで包み、焼きしにものを
こしょう 少々	つぶし、(4)に入れ、炒める。
ローリエ 2枚	6. 水気を切ったレバーを入れ、炒める。
ローズマリー 1枝	7. 塩、こしょう、赤ワイン、ローリエ、ローズマリー、
ブイヨン(顆粒) 1/2t	ブイヨン、白味噌を入れ、水分を飛ばす
オリーブオイル 2T~3T	ように煮詰める。
バター 20g	8. バター、クリームチーズ(又は生クリーム)を加える。
白味噌 1T	9. 火を止め、ローリエ、ローズマリーを取り除き、
クリームチーズ 1T	フードプロセッサー(ブレンダー)で、ペースト状にする。
(又は生クリーム 2T)	10. 小さめのココットに詰め、表面を平らにし、
牛乳 適量	ローズマリーをのせる。(ピルンクペッパーなど)
(レバーの下処理用)	冷蔵で、2週間くらい保存可能。
	▷バゲットにのせま
	▷バインミーに
	▷トマトパスタに
	▷生野菜(ステーキ)に



バジルソース（パスタ・ディップ・サラダなどに）

バジルソース (パスタ・ディップ; サラダなどに)

材 料	作 り 方
-----	-------

バジルの葉 30g
 (カシューナッツ
 くるみ
 松の実 20g
 アーモンド
 好みのナッツを
 作る。(1種類)
 パルミジャーノレッジャーノ 20g
 オリーブオイル 1/2c
 塩 少々
 オリーブオイル 適量
 (容器に入れて後
 上にかける)
 にんにく 2片
 (ホイル包み焼き
 したもの)

1. バジルの葉は、洗い、キッチンペーパーでしっかり水気をふきとる。
 2. ナッツ (好みのもの一種類) は、空炒りする。又は、ホイルに包み、グリルで焼く。
(焦、かきない様 注意!)
 3. フードプロセッサーに (1), (2), パルミジャーノレッジャーノ、オリーブオイル、塩、ホイル焼きしたにんにくを入れ、ペースト状にする。
 4. アルコールなどで消毒した容器に移し入れ、上からオリーブオイルを注ぐ。
- ▷ ジェノベーゼパスタに
 - ▷ バジルソースに クリームチーズ, マヨネーズを混ぜて、ディップソースとして
 - ▷ ホイルしたじゃがいもに

~~~~~  
 柿 1~2ヶ  
 かぶ 1~2ヶ  
 バジルソース  
 白バルサミコ酢  
 (又は好みの柑橘果汁)  
 お好みで  
 クリームチーズを  
 のせても美味しい

- ~~~~~
- { 柿とかぶのサラダ・バジルソースドレッシング }
1. 柿とかぶは、スライスして、皿に交互に重ねてずらして盛りつける。
  2. バジルソースに白バルサミコ酢 (好みの柑橘果汁) を混ぜ (適量) ドレッシングを作る。
  3. (1) の上にかける。



りんごのコンポート（紅玉で）

# りんごのコンポート (紅玉. 赤)

| 材 料                                      | 作 り 方                                                         |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| りんご(紅玉) 2ヶ                               | 1. りんごは. 皮をむかずに4つ割りにし<br>芯を取り除く。<br>さらに. それぞれ. 3~4等分する。(縦に切る) |
| A { 砂糖 80g<br>(きび砂糖 40g)<br>(グラニュー糖 40g) | 2. 鍋に(A)を入れ, (1) も入れ 火にかける。                                   |
| 白ワイン 1/4c                                | 3. 20分くらい煮る。                                                  |
| レモン汁 2t                                  | 4. しんなりとして. 全体が色ついたら<br>火を止める。そのまま. しばらく置く。                   |
|                                          | * 冷凍保存も可能                                                     |
|                                          | ▷ アイスクリーム, ヨーグルトと一緒に                                          |
|                                          | ▷ トーストにのせる                                                    |
|                                          | ▷ レバーペーストとコンポートをバゲットにのせる                                      |