



比内地鶏レバーペースト アレンジメニュー

美味しくトッピング！
意外や意外。フルーツと合わせて

材 料 2～3人前

- ・「比内地鶏レバーペースト」1缶
- ・完熟イチジク(桃缶詰などでも代用可) 2～3個
- ・食パン(8枚切り) 2枚
- ・はちみつ 大さじ3
- ・ブラックペッパー 少々

作り方

- ①食パンを6つに切り「比内地鶏レバーペースト」をたっぷり塗る。
その上に皮をむいてスライスしたイチジクをのせる。
- ②はちみつをかけブラックペッパーを振っていただく。



サラダチキンにのせて

材 料 2～3人前

- ・「比内地鶏レバーペースト」1/2缶
- ・サラダチキン 2枚
- ・レタス、トマトなど

作り方

- ①サラダチキンを5～6つに切り
「比内地鶏レバーペースト」をのせる。
- ②お好みでレタスやトマトを添える。



稲庭クリーミーうどん

材 料 3～4人前

- ・A「比内地鶏レバーペースト」1缶
- ・めんつゆ(2倍濃縮) 200cc
- ・牛乳(豆乳可) 600cc
- ・稲庭うどん 200g
- ・蒲鉾 6～8切れ
- ・万能ねぎ小口切 大さじ3

作り方

- ①鍋にAを入れて、よく混ぜ合わせ温める。
 - ②稲庭うどんを茹で冷水でもみ洗いし水切り。
これを①の鍋に入れて温める。
 - ③器に盛り蒲鉾、万能ねぎを添える。
- ※そうめんや茹でうどんでも代用できます。
※冷たくてもおいしくいただけます。



ピザトースト

材 料 2人前

- ・「比内地鶏レバーペースト」1缶
- ・パン(4枚切) 2枚
- ・とろけるチーズ 50g
- ・A 玉ねぎスライス 1/4個
- ・ピーマンスライス 1/2個

作り方

- ①食パンに「比内地鶏レバーペースト」をまんべんなく塗る。
その上にAをのせてとろけるチーズをかける。
- ②オーブントースターでチーズが溶けるまで4～5分くらい焼く。

