

鶏レバームース

【材料】

鶏レバー 250g(300g 買ってお掃除をしたらこのくらいになる)

牛乳 250g

水 250g

塩 20g

ブレンダー 大さじ 2

はちみつ 大さじ 1

コショウ 少々

無塩バター 100g

【作り方】

鶏レバーは、脂肪や筋をとってきれいにし、牛乳、水、塩を入れたボウルに入れて 30 分冷蔵庫に入れて臭み抜きをする。

ペーパーの上におき、水気をきっておく。

フライパンを熱し、レバーを中火で焼く。表面にいい焼き色が付いたらブレンダーを加え、沸騰させたら火を止めて 5 分おきます。(予熱で火を通します)

フードプロセッサーかミキサーにレバー、バター、はちみつコショウを加え、なめらかなペースト状にする。味見をして、塩味を整える。

容器に入れて冷やす。