

生ハム巻き・簡単テリーヌ



おすすめワイン

マス・ド・ジャンニーニル・タン・デ・ジタン カリニャン

MAS DE JANINY LE TEMPS DES GITANS CARIGNAN

■ フランス 750ml

南仏ラングドックの地でナチュラルかつリーズナブルなワインを生み出すジュリアン兄弟。無農薬栽培の上質な高樹齢カリニャンを手摘み収穫。スマイルの香り、みずみずしいブドウ本来の旨みの中に奥行きを感じさせる赤ワインです。

みずみずしいブドウ本来の旨みと酸味が生ハムやパテとよくあいます。音楽好きの二人がギター片手にブドウを踏む姿が描かれたエチケットを見ながら、気の合う仲間と気軽に飲んでいただきたいワインです。少し冷やしてお召し上がりください。



AEONLIQUOR

マリアージュ
Recipe



材料 (300cc型1台分)

豚肉と鶏レバーのテリーヌ★	1瓶
生ハム	1パック
玉ねぎ	1/2個
オリーブオイル★	大さじ1
いんげん	4本
板ゼラチン	9g
クレソン	1/2束
こしょう★	少々
塩★	少々

★は、イオンリカーでお取り扱いしている商品です。
一部店舗ではお取り扱いがない場合がございます。

作り方

- ①玉ねぎをみじん切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎをじっくりと炒めて粗熱をとる。
- ③いんげんは茹でて水気をきり、1cmの長さに切る。
- ④型にぴったりとラップを貼り、生ハムを1枚ずつ、隙間ができないように少し重ねて敷き詰める。
- ⑤板ゼラチンは冷水でもどす。
- ⑥ボウルに豚肉と鶏レバーのテリーヌを入れ、ゴムべらで軽く練り混ぜる。
- ⑦⑥に、②と③を加えて混ぜる。
- ⑧板ゼラチンを湯せんにかけて溶かし、⑦を少量加えてなじませる。
- ⑨⑧を⑦に加えて混ぜ、④に入れて冷蔵庫で冷やし固める。板ゼラチンを湯せんにかけて溶かし、⑦を少量加えてなじませる。
- ⑩型から取り出して食べやすい大きさに切り、皿に盛る。
- ⑪クレソンを添え、こしょうをふる。