

さば缶のクリームパテ



材料

- * 宅バルガーリック&ハーブクリーム
チーズ味:1袋
- ・さば(水煮・缶) : 1缶
- ・玉ねぎ : 1/4個
- ・チャイブ(芽ねぎでも可) : 適宜

- (A)クリームチーズ : 30g
- 生クリーム : 10g
- 塩 : 少々
- 粗びき黒こしょう : 少々

作り方

- ① さばは缶汁を切り、骨を取り除いてほぐす。玉ねぎは薄くスライスする。
- ② フードプロセッサーに①のさば、玉ねぎ、(A)を入れ、なめらかになるまで攪拌する。
- ③ 宅バルに②をのせ、お好みでチャイブを添える。