



ツOPPのライ麦パンとフィクシングがあればパンパーティが開けます

Fixingとは、パンにつけたりのせたりして食べると
美味しいジャムやペーストなどをフィクシングと総称しています。

今日は6種類購入。

写真左上から、レバーペースト、黒オリーブバター、
松の実とバジルのバター、ブルーベリークリームチーズ、
マッシュルーム、メイプル克蘭ベリークリームチーズ。

カルピスバター（無塩）を使って作っているの、口どけと風味が抜群。

レバーペーストは、若鶏の肝を使い、お野菜白ワインで煮上げ、
生クリームとバターを加え食べやすいペーストにしたもの。

黒オリーブは、アンチョビを隠し味に、黒オリーブ、
ケーパーを練り込んだイタリアンテイストのバター。

バジルは、緑色が鮮やかな香り良いバター。ガーリック入り。

紫色が美しいブルーベリージャムとクリームチーズを混ぜたものに
ドライブルーベリーも加えた甘いチーズペーストは、ベーグルに合います。

おいしいもの

かなえキッチン：ごはん日記 2009年06月
