



池口精肉店 ORIGINAL

砂肝のスモークアヒージョのおいしい焼き方

グリルパン (スキレット) で温める際 **アツアツ**

1. 袋から取り出し、適したサイズのフライパンに入れて中弱火で加熱
2. 3分程度で煮立ってきますので、出来上がりです。
3. 鍋敷きの上に直接出すのもお勧め (火傷等には十分ご注意ください)

袋のまま湯せんで温める際 **あったか**

1. お鍋に水を張り、本品を袋のまま入れ火にかけます。
2. 沸騰したら火を弱火にしてもう4～5分ほどお湯の中で待ちます
3. 適したサイズの器に移せば完成です

- 旨みたっぷりのオイルとパンを一緒に楽しむのが定番です
- オイルの中にある具材もは和牛の挽肉、ニンニクなどですぜひスプーンですくってパンと一緒に召し上がってください
- 残ったオイルでナス、ブロッコリー、イモなどお野菜を煮込んだりパスタと和えても◎