

NISSAN CARD INFORMATION 2021

日産カードインフォメーション

株式会社 日産フィナンシャルサービス
千葉県美浜区中瀬2-6-1 WBCマリパウエスト

VISA 日産カードVisa/NISMO CARDのサービス

Mastercard 日産カードMastercardのサービス

H 日産カード(ハウスカード)のサービス

お知らせ 現在の社会情勢を鑑み、「日本各地のオススメドライブコース」の内容を変更して掲載しております。ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

**NISMO CARDに切り替えて、
Club NISMOに入会しよう!**

詳しくはP2まで

シリーズ企画 暮らしをもっと充実させよう! Vol.8「おうちで簡単、おつまみレシピ」 簡単ですぐできる! 2ステップで作れるおつまみ

最 近は、自宅でお酒を楽しむ機会が増えた方が多いのではないのでしょうか。そこで今回は、ご自宅で手軽に、そして簡単に作ることができる手作りおつまみレシピを紹介いたします。

お料理をおいしく作るコツは、最初に一連の流れをイメージすること。今回紹介するおつまみは、作る手順がたったの2つなので、普段、お料理をしない方でも、簡単においしく作ることができます。

オツな鶏レバー

材料

● 鶏レバー 200g ● 焼き肉のたれ 200cc程度

作り方

- ① 鶏レバーは血合いなどを水洗いし、10分茹で、ザルにあげておく。
- ② ①と焼き肉のたれを鍋に入れ、弱火で5分程度煮込む。



無限アボカド

材料

● アボカド 1個 ● ツナ缶(70g) 1缶
● ごま油 大さじ1/2 ● 塩 少々
● 顆粒昆布だし or 鳥ガラスープの素 小さじ1

作り方

- ① アボカドは食べやすい大きさにカットする。
- ② ①にアボカド以外の材料を入れ混ぜる。

韓国のり納豆

材料

● 納豆 1パック ● 韓国のり 4枚
● プロセスチーズ 2片
● レタス 適宜

作り方

- ① 納豆を混ぜ、たれを入れ、味をつける。
- ② ①に、ちぎった韓国のり、一口大にちぎったチーズを入れ、レタスにくるんで食べる。



エスニックピクルス

材料

● キュウリ、大根、白菜など、好きな野菜を片手に山盛り程度
★ レモン汁または酢 大さじ3
★ ナンプラー 大さじ2 ★ 砂糖 大さじ1

作り方

- ① 野菜は食べやすい大きさに切る。
- ② ビニール袋に①と★を入れ、冷蔵庫で1~2時間おく。

パリパリ大人チーズ

材料

● 溶けるチーズ 4枚 ● こしょう 適宜

作り方

- ① クッキングシートを敷いたフライパンに、溶けるチーズを置き、こしょうをふる。
- ② チーズが溶けるまで中火で焼き、一度冷まして裏返し、同様に焼く。皿に移し、冷めるまで待つ。



ししとうとサラダチキンの焼き鳥風

材料

● ししとう 1パック(またはピーマン 2個)
● サラダチキン 1パック ● サラダ油 少々
● 焼き鳥のタレ 大さじ1/2

作り方

- ① 熱したフライパンにサラダ油を入れ、ししとうを2分程度炒める。
- ② ①にサラダチキン、焼き鳥のタレを回し入れ、かき混ぜる。

Column

● 日産ポイントを貯めてプレミアムグッズをGETしよう!

- ご自宅でのひとときを楽しむグッズをご用意しました。
- 日産ポイントを貯めて、ぜひGETしてください。

[eye]
ゆびさきトング
1,600ポイント



WEB限定コース【ボダム】
バヴィーナ
ダブルウォールグラス
250ml 2個セット
4,200ポイント



協力:お料理チームクレア