**材料**（1人分）

バゲット 好きなだけ

ベトナムなます 適量

レバーパテ 適量

マヨネーズ 適量

パクチー 適量

きゅうり(薄切り) 数枚

**作り方**

**ステップ１：**

バゲットは横に切れ込みを入れて開く。具をたっぷり挟めるよう、中身を少しかき出す。ここで軽くトーストしてもいい。

**ステップ２：**

切り口の両面にマヨネーズを塗る。

**ステップ３：**

片面にレバーパテを塗る。レバーパテの代わりに、ベーコンやハムや焼き肉などの肉類でをはさんでも。

**ステップ４：**

なます、きゅうり、などのせたい具材をのせる。

**ステップ５：**

パクチーをのせ、ぎゅっと押して挟んだら完成！