

# Casse-Croute aux oeufs et Tomates Semi-Déshydratées

## セミドライトマト入りたまごサンド



### 【材料】

ソフトフランスなど	1ヶ
グリーンリーフ	1枚
セミドライトマト入りたまごフィリング	30g
たまごフィリング	100g
セミドライマト(ダイスカット)	10g<オリーブ ドゥ リュック>
ペーストロソ	4g<オリーブ ドゥ リュック>
にんにくペースト	2g<オリーブ ドゥ リュック>

たまごフィリング

(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE



### <セミドライマト入り たまごフィリング>

1. たまごフィリングに、ペーストを良く混ぜてから、セミドライマトを合わせる。



「コルニッション」  
「ブラックオリーブ」をお好みで

# Sandwich au Thon et Pesto Rosso

## ペーストロソのツナサンド

### 【材料】

ソフトフランスなど	1ヶ
ペーストロソ風味ツナ	30g
ツナフィリング	100g
ペーストロソ	3g<オリーブ ドゥ リュック>
にんにくペースト	2g<オリーブ ドゥ リュック>
セミドライマト(ダイスカット)	8g<オリーブ ドゥ リュック>
コルニッション	8g<オリーブ ドゥ リュック>

ツナフィリング



### <ペーストロソ風味ツナ>

1. コルニッションは細かいみじん切り。
2. ツナフィリングに、ペーストを良く混ぜてから、セミドライマト、コルニッションを合わせる。

「**ペーストロソ**」は、  
パルメザンチーズと各種野菜のトマトペースト

「ブラックオリーブ」で更に  
彩りと風味をアップ!



ポテトサラダも  
おすすめです!