



Casse-croute à la Salade de Betterave 2variétés

ビーツポテトサラダ サンド2種



(株)オリーブドリュック
Luc DOUMENGE

★ビーツポテトサラダ 材 料

ポテトサラダ	325g
◆ベトラージュ(赤ビーツダイスカット)	265g
◆にんにくペースト	10g



Sandwich Poulet Betterave

プロヴァンス風チキンのビーツサラダサンド

材 料

食パン(6枚切り 2cm カット)	70g
☆プロヴァンスマヨネーズ	5g
★ビーツポテトサラダ	80g
マリボーチーズ(スライス)	2枚 23g
プロヴァンス風チキン(ペーストロッソ)	80g
レタス	20g
プロヴァンス マヨネーズ	5g
食パン(6枚切り 2cm カット)	70g



☆プロヴァンスマヨネーズ (マヨネーズ100に対し)
にんにくペースト2% と
バジリコ、ペーストロッソ、タプナードノアル、ブーケ
プロヴァンサル、アンチョビペーストのいずれか6%

作り方

材料の順番通りに重ねてはさんだものを、ラッピングペーパーで包み半分に切る。



Casse-croute au Jambon, Salade Betterave

ビーツポテトサラダのハムサンド

材 料 1個分

チャバッタ(生 120g)	100g
☆シトロン・タイムマスタード マヨネーズ	6g
◆シトロン・タイムマスタード	50g
マヨネーズ	50g
レタス	10g
★ビーツポテトサラダ	60g
ハムスライス	1枚 20g
◆コルニッション(1/2カット)	2切れ 4g
◆セミドライマト(1/2カット)	2切れ 4g



◆はくオリーブ ドウ リュック>

チーズを加えた
アレンジも
オススメ