

Casse-croute à la Salade de Betterave 2variétés ビーツポテトサラダ サンド2種



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

ビーツポテトサラダ 材料

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



※ビーツの芯が硬化し、木片状になったものが混ざる場合がございます。取り除いてご使用ください。



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(順番通りにはさむ)

食パン (6枚切り 2cm カット)	70 g
プロヴァンスマヨネーズ (マヨネーズ 100 に対し)	5 g
にんにくペースト	2 %
バジリコペースト	いずれか 6 %
ペーストロン	
タブナードノール	
ブーケプロヴァンサル	
アンチョビペースト	

ビーツポテトサラダ	80g
スライスチーズ 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



Casse-croute au Jambon, Salade Betterave
ビーツポテトサラダのハムサンド

材料

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



チーズを加えた
アレンジも
オススメ