

チキンラタトゥイユ プロヴァンスオリーブ入り

- 【材料】4人分
- ・鶏肉(もも肉) 600g
 - ・オリーブオイルEXV 30cc <オリーブ ドゥ リュック>
 - *にんにくペースト 10g <オリーブ ドゥ リュック>
 - *ペストロツソ 10g <オリーブ ドゥ リュック>
 - *ラタトゥイユプロヴァンサル 630g <オリーブ ドゥ リュック>
 - *ミックスオリーブプロヴァンサル 75g <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・塩、コショウ

【作り方】

- ① 小鍋にオイルを熱し、鶏肉を色づくまで炒める。
- ② ①と肉の焼き汁と*を一緒に10分煮込む。
- ③ 塩、コショウで味を調えればできあがり。



- ☆ パスタと合わせていただくとおいしくいただけます。
- ☆ 温かいものでも冷たくしてもサーブできます。

↓ パスタと合わせて

↓ ハンバーグソースにも



リュック・ドゥマンジュ
南仏プロヴァンス出身。
フランス、スペイン、オーストラリアの
現地で自ら選んだこだわりの食材を
ご紹介



Ratatouille Provençale ラタトゥイユ プロヴァンサル

Saveurs du Midi
A Taste from Provence

南仏の家庭料理で
作られ続けてきた
味を再現

自然の野菜やハーブ
などを使って、ソースや
ペーストを生産して
います。



季節に収穫した
野菜で作る
本格的な
ラタトゥイユ
フランス産を
中心とした
ヨーロッパの
野菜を使用し、
ハーブで香り
づけしています。
現地の味そのまま
本物のラタトゥイユ
をご賞味あれ!



株式会社 オリーブ ドゥ リュック
<http://www.olivesdeluc.com/>



ラタトゥイユ スパゲッティ

- 【材料】4人分
- ・スパゲッティ 320g
 - ・玉ねぎ 1ヶ
 - ・オリーブオイル 20g <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・ラタトゥイユプロヴァンサル 630g <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・トマト缶 400g
 - ・赤ワイン 100cc
 - ・オリーブ(グリーン・ブラックお好みで) 80g
 - ・バジリコペースト 20g、にんにくペースト 10g <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・塩、コショウ 少々



【作り方】

- ① みじん切りの玉ねぎをオリーブオイルで炒める
- ② ラタトゥイユ・トマト缶を入れ煮詰め、赤ワイン・オリーブ・バジリコ・にんにくペーストを加え、仕上げにパスタの茹で汁を加え、塩・コショウで味を調える
- ③ 茹でたパスタと合わせる(アルデンテ)

* 冷製でもおいしくいただけます

ラタトゥイユのタルティーヌ

- 【材料】
- ・バゲット 1/6カット
 - ・ペストロツソ <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・ラタトゥイユ プロヴァンサル <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・グリーン・ブラックオリーブ(スライス) <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・セミドライトマト <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・ソーセージ 又は ベーコン 1/2カット
 - ・ミックスチーズ細切り
 - ・パルメザンチーズ(パウダー)

【作り方】

- ① 材料を上から順にバゲットにのせる
- ② オープン、トースターで約6分焼く



ガスパチョ ア マ ファゾン (夏の冷たいスープ)

- 【材料】10人分
- ・ラタトゥイユプロヴァンサル 630g <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・固形チキンブイオン 1個 約 8g
 - ・玉ねぎ(生) 1個 約 280g → 炒めた物約 120g
 - ・水(ブイオンを溶くために一部お湯にする) 350cc
 - ・氷 350g
 - ・にんにくペースト 10g <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・バジリコペースト 10g <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・オリーブオイルEXV 50cc <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・塩、こしょう 少量

<飾り> イタリアンパセリ 少量

【作り方】

- ① 水にチキンブイオンを溶いておく
- ② 玉ねぎをみじん切りにして炒める
- ③ ガスパチョの材料を全てミキサーにかける
- ④ 少量のみじん切りにしたイタリアンパセリを飾りつける



プロヴァンス風ラタトゥイユピザ

- 【材料】
- ・ピザ生地 1枚(食パンでも可)
 - ・バジリコペースト <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・にんにくペースト <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・オリーブオイルEXV 50cc <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・ラタトゥイユ プロヴァンサル <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・グリーン・ブラックオリーブ(スライス) <オリーブ ドゥ リュック>
 - ・ミックスチーズ細切り

【作り方】

- ① ピザ生地にバジリコペースト、にんにくペースト、オリーブオイルを混ぜたものを塗る(1:1:2)
- ② ラタトゥイユ、オリーブ、チーズをのせて焼く

