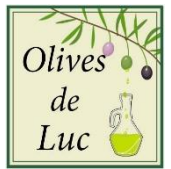


# Tartine Champignons

## きのこのタルティーヌ



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

### ① きのこのソテー

きのこのマリネ 1缶分 600~640g  
(大きいものはカットする) <オリーブ ドゥ リュック>  
\*エリンギ(1.5cm角にカット) 300g  
\*きのこのマリネの液体 1缶分 160g~200g  
にんにくペースト 20g <オリーブ ドゥ リュック>  
ブーケプロヴァンサル 30g <オリーブ ドゥ リュック>  
《\*を炒めた後、他の材料と合わせる》



### ②

セミドライマトダイスカット 120g<オリーブ ドゥ リュック>  
オニオンソテー 80g  
(生玉ねぎ 160g+オリーブオイル 40g)



### ①②を混ぜ合わせる。→④(総量約 1.2kg)

使用しない分は冷凍できます。



### ③

ポテトサラダ 400g  
(今回は「大地のはぐくみ ジャがいものサラダ」<キューピー>を使用しています。他のポテトサラダを使用するときは、固さ、味などを考慮してご調整ください)

④ (①②を混ぜ合わせたもの) 300g

混ぜ合わせる → 約 700g(タルティーヌ 10 個分)



## きのこのタルティーヌ

バゲット1/6 約 45g  
きのこポテトサラダ③ 70g  
チーズ(モッツァレラ千切りタイプ) 15g

パンオルヴァン 60g  
きのこポテトサラダ③ 70g  
チーズ(モッツァレラ千切りタイプ) 20g

パンに③とチーズをのせ、オーブンで焼く(上 230/下 200)8分(今回はモッツァレラチーズの千切りタイプを使用しています。ミックスチーズの場合 10 分。)

