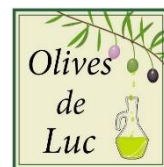




Tartine Champignons きのこのタルティーン



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1枚分)バゲット ver.

| | | |
|--------------------------|--|--------|
| バゲット 1/6 カット |  | 約 45 g |
| きのこポテトサラダ |  | 70 g |
| チーズ (モッツァレラチーズ千切りタイプ) | | 15 g |

材料(1枚分)パン オルヴァン ver.

| | | | |
|--------------------------|---|--|--------|
| パン オルヴァン |  |  | 約 60 g |
| きのこポテトサラダ | | | 70 g |
| チーズ (モッツァレラチーズ千切りタイプ) | | | 20 g |

具材の材料

| | |
|--------------------------------|--------------|
| *きのこのマリネ 缶分 (大きいものはカットする) | 600~640 g |
| エリンギ | 300 g |
| きのこのマリネの液体 缶分 | 160 g ~ 200g |
| *にんにくペースト | 20 g |
| *ブーケプロヴァンサル | 30 g |
| セミドライトマトダイスカット | 120 g |

| | |
|--------------|-------|
| 玉ねぎ | 160 g |
| オリーブオイルE X V | 40 g |
| ポテトサラダ | 400 g |

☆ご使用のポテトサラダにより、固さ、味などを考慮してご調整ください

作り方

1. エリンギは 1.5cm 角にカットし、きのこのマリネの液体と共に炒め、*と合わせる。

2. 玉ねぎをオリーブオイルE X Vで炒め (80 g になる)、1とセミドライトマトダイスカットを混ぜ合わせる。



3. ポテトサラダ 400 g と 2 の 300 g を混ぜる。(2の余った分は冷凍できる) → 約 700 g (タルティーン 10 個分)

