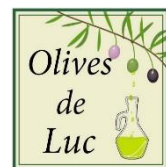




# Tartine Champignons きのこのタルティーン



(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

生玉ねぎ	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 (80g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 400g と 2の 300g を混ぜる。(2の余った分は冷凍できる) →約 700g (タルティーン 10個分)

