

Tartine à la Ratatouille Provençale
ラタトゥイユのタルティーヌ



(株)オリーブドリュック
Luc DOUMENGE

材料(1 枚分)

バゲット・バター	1/6 カット
ペーストロッソ	
ラタトゥイユプロヴァンサル	
グリーン/ブラックオリーブ (スライス)	
セミドライトマト	
ソーセージ または 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. オーブン、トースターで約6分焼く。

