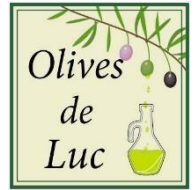


Pita-pain au Poulet Provençal
かぼちゃサラダのポケットサンド



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

ピタパン	1 / 2個
パンプキンキャロットサラダ	60g
ペーストロッソチキン	1枚
レタス	1枚
セミドライトマト 2カット	8g



パンプキンキャロットサラダの材料

パンプキンサラダ	1kg
にんにくペースト	10g
キャロットラペ酢漬け (2cmくらいにカット)	440g



ペーストロッソチキンの材料

鶏もも肉 (9ピース / 1ピースを11カット)	2000g
塩	10g

こしょう	3g
*ペーストロッソ	130g
*にんにくペースト	100g
*オリーブオイルEXV	80g



ペーストロッソチキンの作り方

① 鶏肉に塩こしょうする。

② *を混ぜて①にまぶし塗る
(皮のついた面には軽く、身の面にはたっぷりと塗ること)。
冷蔵庫で一晩ねかせる。



③ 翌日、200℃に熱したオーブンで8分焼く。
(中心温度 65℃)



作り方

- ①ペーストロツソチキンを入れる。
- ②パンプキンキャロットサラダを入れる。
- ③レタスを入れる。
- ④セミドライマトをのせて完成。

販売例

