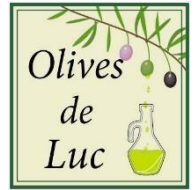


Pita-pain au Poulet Provençal  
かぼちゃサラダのポケットサンド



(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 ペーストロッソチキンを入れる。
- 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 セミドライトマトをのせて完成。

## 販売例

