

Tartine Potiron - Pesto rosso

かぼちゃのタルティーヌ2種



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1 個分)

パン(バゲット、バタール) 40g

ベシヤメルペーストロッソ 36g

【1】

かぼちゃ(スライス)  3枚 60g

ベーコン(スライス) 2枚 20g

【2】

かぼちゃ(スライス)  2枚 20g

ベーコン(スライス) 1枚 10g

グリーンオリーブ種抜き 1/2カット 2個 6g

ブラックオリーブ種抜き 1/2カット 2個 6g

セミドライマト 1/3カット 3個 5g

ミックスチーズまたはモッツァレラチーズ 16g

ベシヤメルペーストロッソの材料 (タルティーヌ 10 個分/360g)

バター 30g

小麦粉 30g

牛乳 300g

玉ねぎ 80g

オリーブオイル EXV

8g

塩

0.6g

ペーストロッソ

30g

ベシャメルペーストロッソの作り方

- ① バター、小麦粉、牛乳を 285gになるまで煮込む
- ② みじん切にした玉ねぎをオリーブオイルで炒め、塩をふる。
- ③ ①と②、ペーストロッソを混ぜる。



*270°C 10分

【1】



【2】



【1】



【2】

