

Mini Panini aux Champignons Marinés

ミニパニーニ きのこマリネ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1 個分)

| | |
|--|--------|
| ミニパニーニ用のプチフランスパン (焼きを白くしておく)長さ 12~12.5cm 厚さ 3cm | 40g |
| きのこのマリネのソース (40 個分) | 20g |
| ゆで上げたじゃがいも | 220g |
| きのこのマリネ | 150g |
| エリンギ (2cmカット) | 80g |
| 玉ねぎのみじん切りソテー (生 120g) | 60g |
| きのこのマリネの液体 | 60g |
| セミドライマト (1/2カット) | 60g |
| ブーケプロヴァンサル | 8g |
| にんにくペースト | 7g |
| パルメザンチーズ (パウダー) | 6g |
| ベシャメルソース | 240g |
| バター | 30g |
| 小麦粉 | 30g |
| 牛乳 | 1000ml |
| 塩 | 1.1g |
| ブラックペッパー (粗挽き) | 0.3g |
| 玉ねぎのソテー (生 120g) | 60g |

ぎゅるでこす

| | |
|----------------|----|
| ミックスチーズ(みじん切) | 6g |
| パルメザンチーズ(パウダー) | 2g |



きのこのマリネのソース



オーブンで焼成
上260~270℃ 下180℃ 13~15分

