

# いかのリュセトワーズ チョリソーソーセージ入り



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## 材料

ジャガイモ (蒸したあと 380g)	440g
いか (炒めたあと 300g)	80g
オリーブオイルEXV	少量
リュセトワーズ	40g
チョリソーソーセージ	200g
フレッシュパセリみじん切り	40g

## 作り方

- ① ジャガイモは2～3cm角にカットし、固めに蒸す。
- ② 蒸したじゃがいもをリュセトワーズと合わせる。
- ③ いかをじゃがいもと同じサイズにカットし、オリーブオイルでソテーする。
- ④ ②と③を合わせ、軽く混ぜる。



- ⑤ 提供するとき、チョリソーソーセージをのせ、仕上げにフレッシュパセリをかける。



**\*バリエーション\***  
**プラス ボイルエビ**

