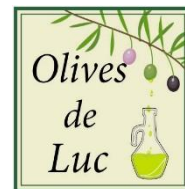


Croque-Monsieur Saumon Mediterranee

クロックムッシュ サーモン地中海風



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1個分)順番にのせていく

食パン(8枚切り)	1枚(約 54 g)
ルイユセトワーズ	5 g
ベシャメルソースプロヴァンス	40~50 g
サーモン	3枚(約 30 g)
食パン(8枚切り)	1枚(約 54 g)
ベシャメルソースプロヴァンス	30 g
ミックスチーズ	25 g



ベシャメルソース プロヴァンスの材料

ベシャメルソース(かため)	1900g
スープを混ぜるとゆるくなるので、ベシャメルソースはかためのもを使用する	
スープ・ド・ポワソン	1本 780ml
グリーンオリーブ(1/4 カット)	150g
ブラックオリーブ(1/4 カット)	150g
セミドライマト ダイスカット	200g

上 250℃ 下 260℃で7分焼く。

