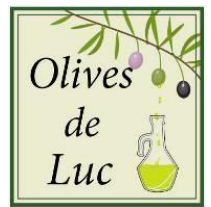


Tartine à la Ratatouille Provençale et Prosciutto

ラタトゥイユとプロシュートのタルティーヌ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1枚分)

パン (スライス)	約 60g
ペーストロッソ	10g
ラタトゥイユプロヴァンサル	50g
グリーンオリーブ	2枚 6g
ブラックオリーブ	2枚 8g
モッツァレラチーズ (小)	2個 16g
じゃがいも (ゆで)	3カット 20g
さやえんどう	5本 10g
ブロッコリー	2房 20g
ミックスチーズ細切り	8g
プロシュート	10g
セミドライトマト	1切 5g



作り方

- ① パンにペーストロッソを塗り、ラタトゥイユを乗せる
- ② グリーンオリーブ 1 個、ブラックオリーブ 1 個、さやえんどう 3 本、じゃがいも、ブロッコリーを乗せる。
- ③ チーズをかけてオーブンで焼成 ※チーズが溶けるまで(5~6分)
上 250°C (リミット : メモリ 8)
下 220°C (リミット : メモリ 2)
- ④ 仕上げにプロシュート、オリーブ、さやえんどうとセミドライトマトをトッピングする



🌸 アレンジ 🌸

プロシュートの他、ソーセージ、ベーコン、ハム、チキン、エビ etc

