



材料(1枚分)

バゲット・バタール	1/6 カット
ペーストロツソ	10g
ラタトゥイユプロヴァンサル	40g
グリーン/ブラックオリーブ (スライス)	各4枚 各4g
セミドライトマト	1~2切 5~10g
ソーセージ または ベーコン	1/2 カット 20g
ミックスチーズ細切り	15g
パルメザンチーズ (パウダー)	3g

作り方

- ① 材料を上から順にバゲットにのせる。
パルメザンチーズは
バゲットのフチが
焦げないように、
フチ周りに沿って
かける。



② オーブン、トースターで約6分焼く。

