

Mini Panini aux Champignons Marinés

ミニパニーニ きこのマリネ



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	50g
小麦粉	50g
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

ざ
ら
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

