

Danoise à la Ratatouille ラタトゥイユ ダノワーズ (ラタトゥイユクロワッサン)



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1 個分)

パイ生地 または クロワッサン生地	2枚
コンテ、グリュイエール または プロセスチーズ(スライス)	1枚
ラタトゥイユ プロヴァンサル	30g
ミックスチーズ	6g



作り方

① 生地 1枚は丸く切抜き、上に、もう一枚を下にする。この上にスライスチーズを1枚のせる。



② その上にラタトゥイユをのせ、ミックスチーズをかける。



③ 焼成 200°C 約 13 分



Danoise Ratatouille au Poulet Provençal

ラタトゥイユ ダノワーズ チキンプロヴァンス入り

材料(1 個分)

パイ生地 または クロワッサン生地	2枚
コンテ、グリュイエール または プロセスチーズ(スライス)	1枚
ラタトゥイユ プロヴァンサル	30g
<u>プロヴァンスチキン</u> (さいの目にカット)	
1 カット	20g
ブラックオリーブスライス 2枚	2g
グリーンオリーブスライス 2枚	2g
ミックスチーズ	6g



作り方

① 生地 1枚は丸く切抜き、上に、もう一枚を下にする。この上にスライスチーズを1枚のせる。



② その上にラタトウイユ、チキン、ブラック、グリーンオリーブとをのせ、ミックスチーズをかける。



③ 焼成 200℃ 約 13 分

