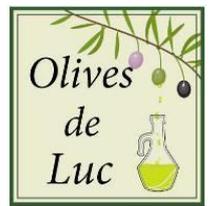


Crostini Ratatouille

クロスティーニ ラタトゥイユ



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料(1枚分)

バゲット・バタール スライス	1枚
ラタトゥイユプロヴァンサル	5g
グリーンオリーブ種抜き 1/3	
(プロヴァンスハーブ入りグリーンオリーブ種抜きでも可)	1枚 1g
ブラックオリーブ種抜き 1/3	
(プロヴァンスタイム入りブラックオリーブ種抜きでも可)	1枚 1g
セミドライトマト 1/2カット	1個 2g
ミックスチーズ細切り	約3g



Crostini クロスティーニ (にんにく・ペーストロツ)

材料(1枚分)

バゲット・バタール

1枚

バジリコペースト／にんにくペースト／ペーストロツ

オリーブオイルEXV

ミックスチーズ細切り



作り方

- 1 ペースト(にんにくペースト／ペーストロツ)とオリーブオイルを合わせておく。<ペースト 60%:オイル 40%>
- 2 ミックスチーズをのせて焼成。

