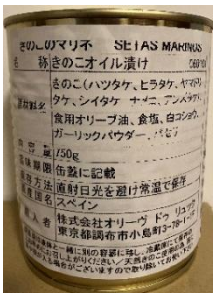
Pomme de Terre Sarladaises

ポムドテール（じゃがいも）のサルラデーズ

㈱オリーヴ ドゥ リュック
Luc DOUMENGE

材料

じゃがいも　中　200g　3個	600g
玉ねぎ　　中　200g　2個	400g
きのこのマリネ　1缶	750g
にんにくペースト	30g
ブーケプロヴァンサル	20g
塩	10g
ブラックペッパー	5g
イタリアンパセリ（飾り用）	



作り方

❶ じゃがいも 4cm ぐらいのさいの目にカットする。

❷ 玉ねぎをみじん切りにする。

❸ 鍋にじゃがいも、玉ねぎときのこのマリネ入れて、20分ぐらい炒める。

❹ ❸ににんにくペーストとブーケプロヴァンサルを入れる。

❺ よくかき混ぜてから塩とブラックペッパーを入れる。

❻ 出すときに刻んだイタリアンパセリをかける。

Pomme de Terre a la Creme
ポムドテール ア ラ クレーム

❶ ポムドテール サルラデーズに生クリーム 200gを加え、
軽く煮詰める。

❷ 肉（牛・羊・鹿またはチキン）を
角切りに着り炒める。

❸ ❷にポムドテール ア ラ クレームを入れて少し煮込む