

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー ・ カフェ ・ **バル** ・ レストラン ・ その他

使用商品		メニュー名
ルヴァンバゲット スライス		エビとマッシュルームのアヒージョ バゲット添え
 =標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分		
材料		
ルヴァンバゲッスライス	1/3本	
むきえび	50g	4～5尾
マッシュルーム	40g	2～3コ 1/2程度の食べやすいサイズに切る
オリーブオイル	50ml	
にんにく	1～2片	粗みじん切り
バター	10 g	
鷹の爪（輪切り）	少々	
塩	適量	
イタリアンパセリ	少々	粗みじん切り
作り方		
①スキレット等の小鍋にオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れて弱火にかける ②香りが出てきたら、バターと塩を加え、少し濃いめに味を調える ③むきえびとマッシュルームを加え、中火で2～3分煮る ④火からおろし、イタリアンパセリをかける ⑤トーストしたルヴァンバゲッスを添える		
ポイント		
糖質の低い食材、エビときのこを使ったアヒージョに、ブランパンを添えて、糖質を気にする方にもおすすめのおつまみメニューはいかがでしょう。糖質が少ないお酒のワインに好相性です。		