

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 ・ デリカ

使用商品		メニュー名
ルヴァンバゲット スライス		タコとポテトのピンチョス
 =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		
ルヴァンバゲット スライス	2枚	解凍し、トースターで軽く焼く
じゃがいも	40g	茹で、スライスしておく
まだこ	20g	
ミニトマト	1個	半分にカットする
バジルソース	10g	参考) キューピー Italiante (イタリアンテ) バジルソース 150g
イタリアンパセリ	2g	
作り方		
①じゃがいもは素揚げにする。		
②バケットに①、まだこ、ミニトマトをのせて串に刺し、バジルソースをかける。		
③イタリアンパセリを添え、完成。		
ポイント		
じゃがいもはポテトフライなどを活用してもおいしくいただけます。 新鮮なたこと、ほくほくのポテトを、スライスしたルヴァンバゲットに重ねて、バジルソースで風味豊かに仕上げました。見た目も華やかで、一口サイズの楽しさをご堪能いただけます。 パーティーの前菜や軽食に最適なピンチョスをぜひお試しください。		