

## 商品案内 セミドライマリネ野菜(冷凍)

彩り豊かな野菜を半乾燥させ、マリネにしました。野菜の甘味・旨みが濃縮され、一段と美味しく仕上がりました。パン・サンドウィッチ・ピザ・フォカッチャ・パスタ・各種惣菜・サラダ等、幅広くご使用いただけます。



チーズ・チキン・オリーブオイルとご使用いただくと、野菜の味が一層引き立ちます!



### アンティパスタタイプ(素材を大きくカット)

トマト、植物油脂、ズッキーニ、緑ピーマン、オリーブ、黄ピーマン、にんにく、醸造酢、食塩

### ペーカリータイプ(素材を細かくカット)

トマト、植物油脂、ズッキーニ、緑ピーマン、黄ピーマン、にんにく、バルサミコ酢

■ 荷 姿 500g×6  
■ 原産国 オーストラリア

## レシピ ポテトとゆで卵のセミドライマリネ野菜グラタン

### ■材料<21cm 1台分>

- ・じゃが芋 200g
- ・玉ねぎスライス 200g
- ・セミドライマリネ野菜(冷凍) 100g  
ペーカリータイプ
- ・チーズ入りパン粉 50g
- ・パンチェッタ 30g
- ・ゆで卵 4個
- ・パセリみじん切り 適量
- ・BASSO EXバージンオリーブオイル 適量

### ■作り方

- ①薄くスライスしたじゃが芋をフライパンでしんなりするまでソテーし、深めのタルト型に敷き詰める。
- ②スライスした玉ねぎとパンチェッタをしんなりするまでソテーして①に敷き詰める。
- ③玉ねぎの上に櫛型に切ったゆで卵、セミドライマリネ野菜をのせ、上からパン粉をたっぷりがけEXバージンオリーブオイルを振り、オープンでじゃが芋に火が入るまで焼く。(バルサミコ酢を添えてもよい)



アルポンテ 原シェフ監修