

レシピ
紹介

海老とらっきょうのアヒージョ with TF石窯バゲット

材 料 (TF石窯バゲット16枚分) 【4人
分】

	原材料	分 量		メーカー名	参考 価格
パン	TF石窯バゲット (1cm厚)	16	枚	タカキフードサービス パートナーズ	
具 材	エビ	200	g		
	らっきょう	80	g		
	オリーブオイル	120	cc		
	にんにく	1	片		
	鷹の爪	1	本		
	タイムの葉	適量			
	塩、こしょう	適量			
	1食あたりの参考価格				

作り方

- ①TF石窯バゲットは1cm厚にスライスする。
- ②エビの殻をむき、背わたを取り除く。
にんにくをみじん切りにし、鷹の爪の種を取る。
- ③耐熱鍋にオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を加え、弱火で加熱する。
- ④にんにくが色付いたら、エビとらっきょうを加え、塩、こしょうをし、エビに火を通す。
- ⑤タイムの葉をちぎり添えて完成！

point

★弱火でじっくりとにんにくを色付けるのがポイントです。

おすすめブレッド

TF石窯バゲット

焼き皮がうすくパリッとした本格的なバゲット。
シンプルな配合の生地、ほどよい塩味が
香ばしく、食事用におすすめです。

1枚：約236g、395×80×40mm、
ケース：1本包装×9袋
品番：2616、賞味期限：冷凍90日

*商品の特性上実物と、重量・サイズが多少異なることがあります。
重量・サイズは目安です。

*カタログの記載内容は、予告なく変更する場合があります。
詳細につきましては、担当の営業までお問い合わせ下さい。

制作 2016年3月

株式会社タカキフードサービスパートナーズ
東京都品川区東品川2-6-4 G1ビル2F 〒140-0002
TEL：03-6711-5068

20160303