

レシピ紹介

石窯バジルロールで作る2種のサンドイッチ



材料 (石窯バジルロール2個分)

原材料		分量		メーカー名	参考価格
具材	石窯バジルロール	2	個	タカキフードサービスパートナーズ	
	バター(①、②用)	8	g		
	グリーンカール(①、②用)	6	g		
	ローストチキン(①用)	25	g		
	ミートソース又はラタトゥユ(①用)	10	g		
	ローマトマト(②用)	15	g		
	生モッツアレラ(②用)	30	g		
	バジルソース(②用) (バジル葉、オリーブオイル、アンチョビ)	5	g		
1食あたりの参考価格					

作り方

①ローストチキンのミートソースサンド

- パンにやや斜めの切れ目を入れ、バターを塗る。
- グリーンカール(3g)の上に、ローストチキン(25g)を挟む。
- ミートソース(10g)をかけたら出来上がり！

②カブレーゼサンド

- パンにやや斜めの切れ目を入れ、バターを塗る。
- グリーンカール(3g)の上に、カットしたモッツアレラ(30g)、口を挟む。
- バジルソースをかけたら出来上がり！

おすすめブレッド



TF石窯バジルロール

食べやすいサイズで石窯ならではのしっとりもっちりとした食感をお楽しみいただけます。
ひと口食べると、さわやかなハーブの香りが広がり、トマト料理との相性は抜群です。

1個: 約33g, ケース: 6個包装×9袋
品番: 5665, 貯味期限: 冷凍90日

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