

# ロングバゲット サンド



## 材料 (バゲット1本分)

- ・バゲット 1本
- ・生ハム 4枚
- ・スモークサーモン 4枚
- ・カマンベール 少量
- ・ブラックオリーブ 1個
- ・トマト 1/3個
- ・リーフレタス 少量
- ・ルッコラ 少量
- ・ディル 少量
- ・粗挽きこしょう 少々
- ・塩 少々



## ナトゥレ ピアッコ

NATURE Bianco

SPAIN   
750ml



緑色の反射を伴う淡い黄色、白い果実の素晴らしいアロマと柑橘類の香り。フレッシュでエレガント、そして長いフィニッシュです。

## 【作り方】

- (1)バゲットは横半分に切って、食べやすい大きさに切り、それぞれ下記の組み合わせでサンドする。
- (2)リーフレタス、生ハムをサンドする。
- (3)スモークサーモン、ディルをサンドして、粗挽きこしょうをふる。
- (4)トマト、ルッコラ、カマンベール、ブラックオリーブをサンドする。