



季節の野菜サンド

材料

A
水菜・春菊（5cm程にカット） …… 適量
エンダイブ（小さくちぎる） …… 適量
柚子の皮（細かくきざむ） …… 少々
すり黒胡麻 …… 少々
塩・胡椒 …… 適量
オリーブオイル …… 大さじ1
梅肉 …… 大さじ1
ロースハム
パヴェ用 …… 1～2枚
ミニバスケット用（スライス） …… 2枚
柚子胡椒 …… 5g
レーズンペースト …… 30g
柚子（細かくきざむ） …… 1～2切れ

作り方

- 1 A**
Aの材料をボウルにいれ、オリーブオイルを入れ混ぜる。
塩、胡椒で味を整える。
- 2 パヴェ型**
 1. パンの上部を切り落とし、中をくり抜く。
 2. くり抜いたパンの内側に、柚子胡椒とレーズンペーストを混ぜたものを塗る。
 3. くり抜いたパンを1cmの大きさにきざみ、梅肉にからめる。
 4. Aに3と刻んだロースハムを入れて混ぜ合わせ、くり抜いた場所に盛る。
- 3 ミニバスケット型**
 1. パンを切り、パンの内側に柚子胡椒とレーズンペーストを混ぜたものを塗る。
 2. ロースハムとAをパンにはさみ、柚子を散らす。

<関連レシピ>

[セーグル・サンテ](#)