

<おすすめの業態> ベーカリー ・ カフェ ・ バル ・ レストラン ・ デリカ



材料

カンパーニュ スライス	2枚	
キューピー スノーマン ひよこ豆のペースト(フムス)	20g	冷蔵解凍しておく
冷凍アボカド	60g	冷蔵解凍しておく
トマト	30g	1cm角にカットする
スノーマン レンズ豆ともち麦のタブレ	10g	冷蔵解凍しておく
紫玉ねぎ	4g	粗みじん切り
パクチー	2g	粗みじん切り
パプリカパウダー	適量	

作り方

- ①冷凍のまま、カンパーニュスライスを焼成する。
- ②①にフムスを塗り、アボカド、トマト、レンズ豆ともち麦のタブレ、紫玉ねぎ、パクチーをのせ、パプリカパウダーをかけ完成。

【焼成】

業務用マイクロウェーブコンベクションオーブンの場合 予熱温度250℃

STEP① CV -℃ / グリル弱 / ファンS 70% / レンジ 300W / 時間 40秒

オーブントースターの場合

230℃ 約3分

ポイント

カリッと焼き上げた熱々のカンパーニュにフムスとフレッシュな野菜、タブレが良いアクセントに。