



HUG Mini Snack-Tartelettes tomato-basil 4.2 cm
Art. Nr. 7032135

タルタルマグロタルト

使用タルト :
#7032135 ミニスナックタルトトマト&バジル 4.2 cm



タルト10個分

<材料>

刺身用マグロ	90 g
サンドライトマト	15 g
黒オリーブ	15 g
ハーブ（バジル、チャイブなど）	3 g
オリーブオイル コールドプレス	8 g
有機レモン（磨り下ろした）	2 g
塩、コショウ	
ルッコラ（ロケット）	7 g

- ①マグロを小さなキューブに刻む。
- ②トマト、オリーブ、ハーブを細かく刻んで加えます。
- ③オリーブオイルと磨り下ろしたレモンを混ぜ合わせる。塩、コショウで味を調える。
- ③ルッコラを数枚添える。マグロミックスをタルトに乗せる。

<盛りつけ>

・野菜チップ

株式会社オッティ貿易

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp

〒221-0844

神奈川県横浜市神奈川区沢渡1-2 Jプロ高島台サウスビル3階D室



www.ottiboeki.jp/hug



HUG Mini Snack-Tartelettes
tomato-basil 4.2 cm
Art.Nr.7032135

Tarts with Tuna Tartar

Recipe by Annette Gerber

10 Tartelettes

tuna, sushi quality	90
dried tomatoes	15 g
olives, black	15 g
herbs e.g. basil, chives	3 g
olive oil, cold pressed	8 g
organic lemon, grated	2 g
salt, pepper	
small rocket leaves	7 g



【Preparations】

1. Cut the tuna into small cubes.
2. Chop the tomatoes, olives and herbs finely and add.
3. Mix with the olive oil and grated lemon. Season with salt and pepper.
4. Arrange a few leaves of rocket on the Tartelettes. Spread the tartar into the Tartelettes.

【Serving suggestions】

- Vegetable chips

株式会社オッティ貿易

TEL 045-534-9116 | FAX 045-534-9117 | info@ottiboeki.jp

〒221-0844

神奈川県横浜市神奈川区沢渡1-2 プロ高島台サウスビル3階D室



www.ottiboeki.jp/hug