



おうちで簡単！あったかメニュー。

石窯パンのまるごとパングラタン



材料

※1個分

石窯ライ麦ロール	1個
市販のパスタソース	20g
ポテトサラダ	20g
ミックスチーズ	15g（お好みで）

＼おすすめ／



作り方

石窯ライ麦ロール

- 1.パンの上部1/4をカットする。
- 2.下部を押し込む。（くり抜いてもOK!）
- 3.ポテトサラダとパスタソースを混ぜ合わせ、パンに流す。
※ポテトサラダとソースを合わせて、味が濃すぎたり濃度が強すぎる場合少し牛乳でのばすとgood！
- 4.表面にチーズをのせる。
- 5.トースターでこんがり焼く。
ふたの部分も一緒に焼くとカリカリに。
（5分程度、焼き色がつくまで）

できあがり！



カレーやシチューを
活用しても！



具材はアレンジ自由♪