

## 재료 (4 servings)

Amount	Measure	Name
50.00	g	나폴리 소스 (Completed)
150.00	g	stale Bread
50.00	g	오이
50.00	g	당근
50.00	g	적양파
50.00	g	토마토 콩카세
50.00	g	샐러리
		바질 (2장)
50.00	g	와인 식초
30.00	g	오일

## 준비

### 나폴리 소스

크노르 나폴리 소스 믹스 190g을 끓는 물 1L에 넣고 잘 저으면서 약 2분간 요리한다.

### 조리방법

- 야채와 빵은 brunoise로 잘라준다.
- 오일과 식초를 빵에 뿌린 뒤 다른 재료들을 넣고 버무린다.
- 차가운 토마토 소스를 바닥에 놓고 샐러드를 접시 위에 담는다.

### Tip

빵의 바삭한 식감을 유지하기 위해서 접시에 담아 나가기 직전에 버무려준다.