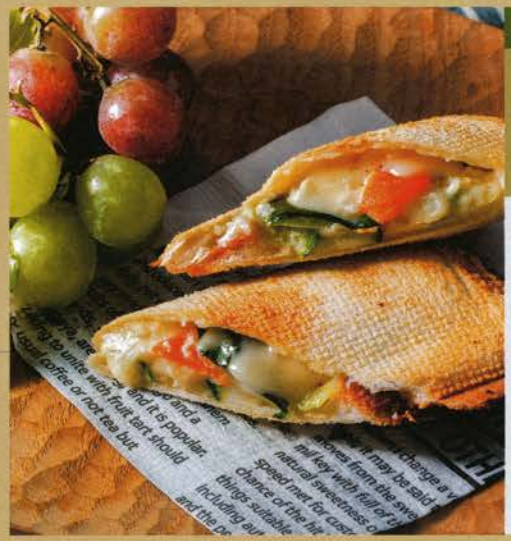


ポテトサラダとチーズのホットサンド

材料

- 食パン（8 枚切り）1 枚
- ポテトサラダ（市販）約 20g
- スライスチーズ 1 枚
- きゅうり スライス 4 枚
- マヨネーズ 約小さじ 2

作り方

1. 食パンの内側にマヨネーズを薄く塗ります。
2. きゅうりを薄くスライスしておき、食パンの上に具材をスライスチーズ、きゅうり、ポテトサラダの順に重ねます。
3. ホットサンドメーカーハーフを広げて、具材をのせた食パンを置きます。
4. ホットサンドメーカーハーフの上アミを閉じ、ハンドルのロックをします。
5. オーブントースターに入れて、約 5 分で焼き上がります。

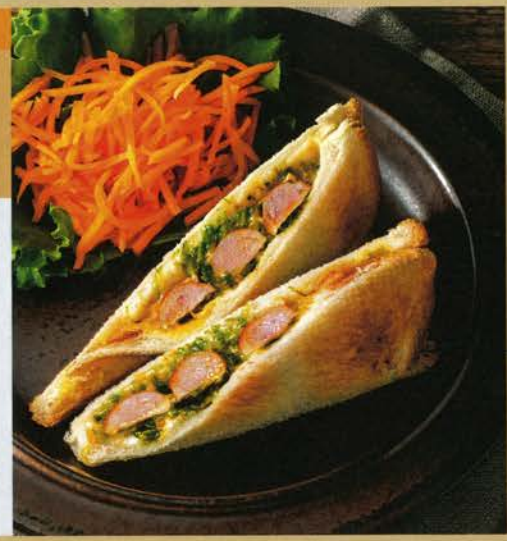
カレー風味のソーセージホットサンド

材料

- 食パン（8 枚切り）1 枚
- ウィンナー 1～2 本
- キャベツ はっぱ 1 枚ぐらい
- スライスチーズ 1 枚
- カレー粉 約小さじ 1
- 塩コショウ

作り方

1. ウィンナーを縦半分に切り、3 等分にします。キャベツは千切りにします。
2. フライパンでウィンナーと千切りキャベツを炒め、カレー粉、塩コショウで味をととのえる。
3. 食パンの上にスライスチーズ、キャベツ、ウィンナーの順に重ねます。
4. ホットサンドメーカーハーフを広げて、具材をのせた食パンを置きます。
5. ホットサンドメーカーハーフの上アミを閉じ、ハンドルのロックをします。
6. オーブントースターに入れて、約 5 分で焼き上がります。





パストラミビーフとトマトのホットサンド

材料

- 食パン（8 枚切り）1 枚
- パストラミビーフ 約 3 枚
- トマト スライス 1 枚
- レタス はっぱ 1 枚ぐらい
- マヨネーズ 小さじ 1
- マスタード 小さじ 1

作り方

1. トマトは薄くスライスし、レタスとパストラミビーフは食べやすい大きさに切ります。
2. 食パンの内側の半分にマヨネーズを残り半分にマスタードを薄く塗ります。
3. 食パンの上にレタス、トマト、パストラミビーフの順に重ねます。
4. ホットサンドメーカーハーフを広げて、具材をのせた食パンを置きます。
5. ホットサンドメーカーハーフの上アミを閉じ、ハンドルのロックをします。
6. オーブントースターに入れて、約 5 分で焼き上がります。

もち入りあんこのホットサンド

材料

- 食パン（8 枚切り）1 枚
- ゆであずき又はあんこ 約 25g
- しゃぶしゃぶ用もち 1/2 枚（縦半分）

作り方

1. 食パンにゆであずきをのせ、しゃぶしゃぶ用のもちを食パンの半分にのせます。
2. ホットサンドメーカーハーフを広げて、具材をのせた食パンを置きます。
3. ホットサンドメーカーハーフの上アミを閉じ、ハンドルのロックをします。
4. オーブントースターに入れて、約 5 分で焼き上がります。

※ゆであずきやあんこを厚く塗るとおもちがやわらかくならない場合があります。
その時は焦げない程度に加熱時間を増やしてください。



上手に焼くポイント

○ホットサンドメーカーハーフの上・下のアミを閉じる時は、食パンの上・下の縁が重なるように位置の調節をしてください。
○具材が多すぎると食パンからはみ出たり、焼き上がり後、食パンがくっつかなかったり、アミから食パンが外れにくくなるので具材は少なめにしましょう。
○あらかじめホットサンドメーカーハーフを予熱したり、アミの部分にサラダ油やマーガリンを薄く塗っておけば、焼き上がり後食パンが外れやすくなります。
○ホットサンドメーカーハーフはあらかじめ上アミと下アミをセットしておきます。
○食パンの縁部分に具材やソース類がつくと食パンの縁がくっつきにくくなります。
○具材の量は目安ですので、食パンの大きさに合わせて調節してください。
○具材をのせた食パンをホットサンドメーカーハーフのアミの上におく前に、一度軽く曲げておくと具材の位置が調整されて、おさまりがよくなります。
○水分の多い食パン（できたてや生食パンなど）は、焼き上がり後にアミから取れにくくなるので少し乾燥させてからご使用ください。