



トーストサンドパン

ST-951

レシピブック・取扱説明書

**アウトドアで、自宅で簡単に
オリジナルホットサンド!**

IH対応





ホットエッグサンド

1
人分

材 料

食パン(8枚切り)…2枚
ゆで卵……………1個
ピクルス……………20g
「マヨネーズ」……大さじ1
①塩、コショウ……少々
「刻みパセリ」……小さじ1
レタス……………10g
トマト(スライスし、半月にしたもの)
……………2枚
ハム……………2枚
スライスチーズ……1枚
マーガリン又はバター(お好みで)…適量
練りマスタード……適量

作り方

- ①ゆで卵とピクルスは細かく刻み、ボウルに入れて①と混ぜ合わせておく。
 - ②レタスは手でちぎり、食パンそれぞれの片面に好みでマーガリン又はバターを塗ってから練りマスタードを塗る。
 - ③①とレタス、トマト、ハム、スライスチーズを食パンに挟む。
 - ④トースターパンに③を入れ、上蓋をして中火で1分程焼く。焼き色がついたらトースターパンごとひっくり返し、さらに1分程焼く。
- ※パンがこびりつく場合はトースターパンに食用油を薄く塗ってください。



フレンチトースト

1
人分

材 料

食パン(6枚切り)・・・1枚
卵・・・・・・・・・・・・・・1個
砂糖・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
牛乳・・・・・・・・・・・・・・60ml
バター・・・・・・・・・・・・・・10g

トッピング(お好みで)

粉砂糖・・・・・・・・・・・・・・適量
炭酸ジャムソース
(下記を混ぜ合わせる)
┌ ジャム・・・・・・・・・・・・・・小さじ2
└ 炭酸水・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

作り方

- ①ボウルに卵を割り入れ、泡だて器で混ぜたら、砂糖を加えて混ぜ合わせる。
 - ②牛乳を加え、軽く混ぜ合わせたら食パンを10分程浸す。
 - ③トースターパンを弱火で熱し、バターを溶かす。
 - ④②を入れ、上蓋をして3分程焼く。焼き色がついたらトースターパンごとひっくり返し、さらに3分程焼く。
 - ⑤水分を飛ばし、焼き色がついたら取り出してお好みでトッピングをする。
- ※パンがこびりつく場合はトースターパンに食用油を薄く塗ってください。



野菜のパンケーキ

2
人分

材 料

卵……………2個
塩……………小さじ1/2
コショウ……………少々
牛乳……………大さじ1
ベーキングパウダー…小さじ1/2
薄力粉……………40g
ほうれん草……………20g
ウインナー……………1本
オリーブオイル……………小さじ1

作り方

- ①ボウルに卵、塩、コショウを入れ、泡だて器でかき混ぜる。
- ②牛乳を加えて軽く混ぜ、ベーキングパウダーと薄力粉を入れ、再び泡だて器で混ぜ合わせる。
- ③ほうれん草は3cm幅に、ウインナーは縦切りにして細かく刻む。
- ④②のボウルに③を加え、菜ばしで混ぜ合わせる。
- ⑤トースターパンにオリーブオイルをしき、中火で熱する。
- ⑥④を流し込み、上蓋をして2分程焼く。焼き色がついたらトースターパンごとひっくり返し、さらに2分程焼く。