

# 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  
④塩、コショウ……………少々  
④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④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お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。