

～釧路ホットサンド～

パパからの アピールポイント	すぐできるのにカフェ風でお母さんが好き
家族の感想	食感がサクふわトロで美味しいよ

【材料と分量】(1人前)

パン(あいちょうで売ってる小型フランスパンがぴったりですが、食パンでも可)…2個
パプリカ (パレルモが柔らかくて合いますが普通の肉厚のものでも可)…1個
焼鮭ほぐし瓶詰め…スプーン1-2杯分
とろけるスライスチーズかピザ用シュレッドチーズ…適量
お好みでバジルやネギみじんなど…少量

【作り方】

- ① パプリカを一口大に割ってポン酢をかけて3分ぐらいチンする。
- ② パンにチーズを乗せたものを2枚作る。小型フランスの場合はパンを水平に半分に切ってその上にチーズを乗せる。
- ③ チンしたパプリカをチーズの上に乗せる。お好みで胡椒とバジルをのせる。上にパンをのせる。
- ④ 鮭ほぐしをチーズの上に乗せる。お好みで胡椒とネギみじんをのせる。上にパンをのせる。
- ⑤ それぞれホットサンドメーカーで焼く。
- ⑥ お皿にのせて出来上がり

