



はさんで包んで焼くだけレシピ

ホットサンド



超かんたん

ホットサンドとは、その名のとおり温めたサンドイッチのことである。本来ならばホットサンドメーカーなる、専用の器具を使って作るもののだが、「そんなもの持てないよ」という人のために、お手軽レシピを紹介。

中にはさむ具はお好み次第。スライスチーズやハム、ツナ缶、コンビーフなどがおすすめだ。ここで使用した食パンより分厚いものを使ってもOK。キューツと押しつぶしながらアルミホイルで包むから、つぶれた分だけパンもコンバクトになる。見た目よりボリュームがあるので、お弁当にそのまま持っていてもいい。

作り方

- ①パンを並べ、1枚にはバターを、1枚には粒マスタードを塗る。
- ②ハム、シーチキン、スライスチーズをパンにのせてはさむ。
- ③アルミホイルの上にパンを置き、手のひらでパンを押しながらびっちり包んでいく。
- ④パンの厚さが半分くらいになるまで押しつぶす。最後にアルミホイルの両端を2、3回折る。
- ⑤鉄板で両面を焼く。さわってみて固いようなら焼けている証拠。焼きすぎると真っ黒焦げになるので、注意しながら焼く。



アルミホイルはピカピカ光っている方を内側に包むと熱の伝わりがよい



材料 (4人分) 食パン8枚(ここではサンドイッチ用を使用)
ハム4枚 スライスチーズ4枚
ツナ缶1缶 粒マスタード適宜
バター適宜