



#018

Cook Love
Snow Peak presents outdoor cooking recipes for families.

トラメジーノでつくる ホットサンド・ モーニングプレート

簡単調理で気軽に演出!
お好きな具材で色々アレンジ!

お惣菜を活用してサンドウィッチを作る。



1. 焼き鳥

食パンのみみを切り、その上に、サラダ菜、スライスチーズ、串から外した焼き鳥をおいて、粒マスタードを適宜付け、もう一枚のパンをのせます。



2.

お惣菜を活用しよう! 材料

●焼き鳥のホットサンド
食パン、焼き鳥(もも&ネギ・たれ付き)、スライスチーズ、サラダ菜、粒マスタード

●ポテトサラダのホットサンド
食パン、ポテトサラダ、サラダ菜

●カレーコロッケのホットサンド
食パン、カレーコロッケ、スライスチーズ、サラダ菜



1. ポテサラ

食パンのみみを切り、その上に、サラダ菜、ポテトサラダをおき、もう一枚のパンをのせます。



2.

創作料理を楽しもう! 材料

●海苔の佃煮とアボガドのホットサンド
ライ麦パン、アボガド、海苔の佃煮、スライスチーズ



1. コロッケ

食パンのみみを切り、その上に、サラダ菜、スライスチーズ、カレーコロッケをおいて、マヨネーズを適宜、付け、もう一枚のパンをのせます。



2.

調理用具



GR-009
ホットサンドクッカー トラメジーノ
販売価格(税込): 7,480 円

創作料理でサンドウィッチを作る。



1. アボガドを適当な大きさに切ります。



2. ①に海苔の佃煮を適宜入れて混ぜます。



BP310-SA
コレール ランチプレート
販売価格(税込): 2,280 円



3. ライ麦パンのみみを切り、スライスチーズをのせて、その上に②をのせます。



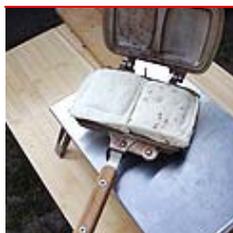
4. パンをのせます。



GS-400
ギガパワープレートバーナー-LI
販売価格(税込): 17,800 円

●ギガパワープレートバーナー-LIは卓上での調理に大変便利です!

トラメジーノで焼く。



1. 工程①で作ったサンドウィッチを「トラメジーノ」で挟んで、バーナーの上で表裏焼きます。パンの表面に美味しそうな焼き色がいたら完成です。



2.

皿に盛り付ける。

出来上がったホットサンドを、半分等に切って、サラダや季節の果物も一緒に盛り付けます。今回は春らしくいちごを添えてみました。ホットサンドは右上から「焼き鳥」「海苔の佃煮とアボガド」「ポテトサラダ」「カレーコロッケ」です。この他にも、お好きな食材でホットサンドプレートをお楽しみください!

