



おにぎりサンド／オムサンド

材料(各2個分)

- | | |
|-------------|--------------|
| <おにぎりサンド> | <オムサンド> |
| ・ご飯 … お茶碗1杯 | ・ご飯 … お茶碗1杯 |
| ・野菜天 … 2枚 | ・ケチャップ … 適量 |
| ・醤油 … 適量 | ・卵 … 1個 |
| | ・塩 … 小さじ1/2 |
| | ・チーズ … 好みで適量 |

作り方 <おにぎりサンド>

- ① 予熱したホットサンドメーカーにご飯を均一に広げ、野菜天をのせ、ご飯をかぶせて蓋を閉じる。
- ② 約4分加熱したら蓋を開け、ご飯に醤油をハケで塗り蓋を閉じる。さらに1~2分加熱したら出来上がり。

作り方 <オムサンド>

- ① 溶き卵に塩とチーズを加えフライパンで厚みが出るように焼く。ホットサンドメーカーからはみ出ないサイズにカットしておく。
- ② ご飯とケチャップをよく混ぜ、予熱したホットサンドメーカーに均一に広げ①をのせ、ケチャップご飯をかぶせて蓋を閉じる。
※中に入れる具材を見てご飯の量は調整してください。
- ③ 約4分加熱し、プラグをコンセントから抜く。蓋を閉じたまま約1分余熱して出来上がり。



たい焼きホットサンド

材料(4個分)

- | |
|-------------------|
| <つぶあん … 適量 |
| <たい焼き生地> |
| ・薄力粉 … 150g |
| ・卵 … 1個 |
| ・砂糖 … 大さじ1 |
| ・水 … 120cc |
| ・サラダ油 … 小さじ1 |
| ・ベーキングパウダー … 小さじ1 |

作り方

- ① たい焼き生地の材料を全てしっかりと混ぜる。
- ② 予熱したホットサンドメーカーに①を入れ、つぶあんをのせ、さらに①をかぶせて蓋を閉じる。
- ③ 約4分加熱し、プラグをコンセントから抜く。蓋を閉じたまま約1分余熱して出来上がり。

W HOT SANDWICH MAKER Arrange Recipe

ダブルホットサンドメーカー アレンジレシピ



D-STYLIST



チーズとハムのホットサンド

材料(2枚分)

- ・食パン(8枚切り)…4枚
- ・ゴーダチーズ…適量
- ・厚切りハム(5mm厚)…2枚

作り方

- ① 厚さ5mmにしたゴーダチーズをパンより小さくカットしておく。
- ② 食パンの耳をカットし、予熱したホットサンドメーカーに1枚ずつのせる。
- ③ 食パンの上に①と厚切りハムを乗せ、食パンでサンドする。
- ④ 蓋を閉じて約4分加熱して出来上がり。



フレンチトーストサンド

材料(4個分)

- ・バケット…1/2本
- ・モツァレラチーズ…適量
- ・ゴーダチーズ…適量
- <卵液>
- ・卵…1個
- ・牛乳…200cc
- ・砂糖…大さじ1

作り方

- ① 卵・牛乳・砂糖を混ぜて卵液をつくる。
- ② 1cmにスライスしたバケットを①に浸す。
- ③ 予熱したホットサンドメーカーに②のバケットをのせ、チーズをサンドする。
- ④ 蓋を閉じて約4分加熱し、プラグをコンセントから抜く。
※2~3分で一度焼き加減をチェックしてください。
- ⑤ 蓋を閉じたまま約1分余熱して出来上がり。



アップルパイ

材料(4個分)

- ・パイシート…2枚(1/2ずつにカットして使用)
- ・りんご…1/2個
- ・シナモン…適量
- ・バター…10g
- ・砂糖…大さじ1
- ・カルヴァドス…小さじ1(なければ入れなくてもよい)

作り方

- ① りんごを厚さ1cmの三日月型にカットする。
- ② 熱した鍋にバターを入れ、①と砂糖を約15分ソテーする。りんごが柔らかくなったらカルヴァドスを加え強火にしてアルコールを飛ばす。
- ③ ②にシナモンをかけパイシートでサンドし、予熱したホットサンドメーカーにのせる。
- ④ 蓋を閉じて約5分加熱し、パイシートが膨らんだら出来上がり。