



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>
 ・ご飯 … お茶碗1杯
 ・野菜天 … 2枚
 ・醤油 … 適量

<オムサンド>
 ・ご飯 … お茶碗1杯
 ・ケチャップ … 適量
 ・卵 … 1個
 ・塩 … 小さじ1/2
 ・チーズ … お好みで適量

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。

2枚焼きホットサンドメーカー

アレンジレシピ



LITHON



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 食パンの目をカットし、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
- ・モッツアレラチーズ… 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。