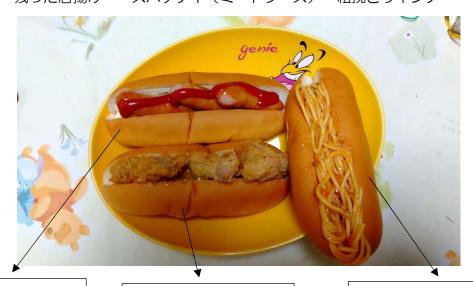
夕ご飯の残りで"いろいろサンド"ができました!

1. 材料: コッペパンまたはロールパン マヨネーズ からし ケチャップ ポン酢 ごま油 (お好みでラー油) 残った唐揚げ スパゲティ(ミートソース) 粗挽きウィンナー



A アメリカンドック風

B 和風チキンサンド風

C スパゲティサンド風

2. 作り方

※A~Cの共通は、パンの真ん中に切れ目を入れます。切れ目を入れた後、からしマヨネーズをぬります。⇒調理パンとします。

Aアメリカンドック風・・・・・粗挽きウィンナーを焼く。その後、調理パンにウィンナーを はさみ、ケチャップをかける。(量はお好みで)

B和風チキンサンド風・・・・・ポン酢にごま油を少量いれたタレを作り、から揚げを漬けておく。(2~3分ぐらい。衣に味がつく程度) その後、調理パンにはさむ。お好みでごま油をラー油に変えたら、チャイニーズ風になる。

Cスパゲティサンド風・・・・・調理パンにミートソースにからめたスパゲティをはさむ。