

## 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入れたタレを作り、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。