

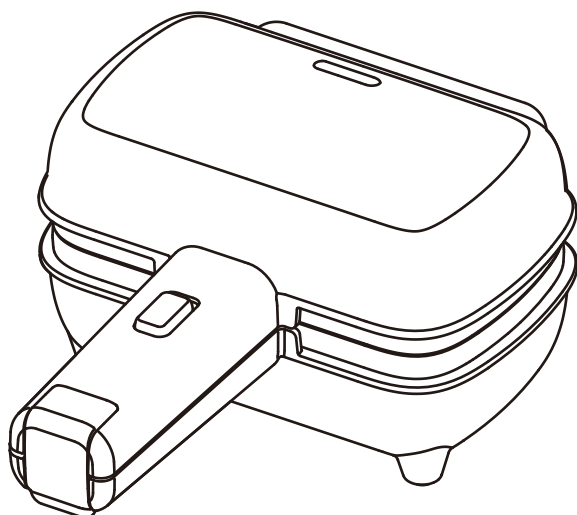
SSH-50

HOME SWAN

そのままホットサンド

— ハーフ —

簡単レシピ



ウインナーチーズレタスサンド



材料

- ・食パン (6 枚切り) …1 枚
- ・ウインナー …2 枚
- ・スライスチーズ …1枚
- ・レタス …1 枚

つくりかた

1. レタスを1口大の大きさにカットする。
2. 予熱したプレートに食パン、チーズ、レタス、ウインナーをセットする。
3. セットした食材にケチャップをかける。
4. ふたを閉じて 4 分～ 5 分調理する。

チーズミートサンド



材料

- ・食パン (6 枚切り) …1 枚
- ・ミートソース …適量
- ・スライスチーズ …1枚

つくりかた

1. 予熱したプレートに食パンをセットする。
2. セットした食パンの中央を凹ませミートソース、スライスチーズをセットする。
3. ふたを閉じて 4 分～ 5 分調理する。

ベーコンチーズエッグサンド



材料

- ・食パン(6枚切り)…1枚
- ・ベーコン…1枚
- ・卵…1個
- ・スライスチーズ…1枚

つくりかた

1. スクラブルエッグを作る。
2. 予熱したプレートに食パン、ベーコン、スクラブルエッグ、スライスチーズをセットする。
3. ふたを閉じて4～5分調理する。

ツナメルト



材料

- ・食パン(6枚切り)…1枚
- ・ツナ缶…1/4缶
- ・玉ねぎ…1/4玉
- ・スライスチーズ…1枚
- ・マヨネーズ…適量
- ・コシヨー…適量
- ・バター…適量

つくりかた

1. 玉ねぎをみじん切りにし、水にさらす。(約10分)
2. ツナ缶の油を切り、ボウルに入れる。
3. 2に水気をとった玉ねぎとマヨネーズ、コシヨーを入れよく混ぜる。
4. 予熱した下側のプレートにバターを塗る。
5. 食パン、チーズ、3で混ぜ合わせた具材をセットする。
6. ふたを閉じて6～7分調理する。

ピザパイ



つくりかた

1. 玉ねぎをスライスし、水にさらす。(約 10 分)
2. 冷凍パイシートを解凍し半分にカットし、14×14cm の大きさに広げる。
3. パイシートにスライスチーズ、玉ねぎ、ウインナーをセットし、ケチャップをかける。
4. 包んだパイ生地 of 天面にフォークで数か所の穴をあける。
5. 予熱したプレートに包んだパイ生地をセットし、12 分～ 15 分調理する。

材料

- ・ 冷凍パイシート…1/2 枚
- ・ 玉ねぎ…1/8 玉
- ・ ウインナー…1 本
- ・ スライスチーズ…1枚
- ・ ケチャップ…適量

簡単アッフルパイ



つくりかた

1. 冷凍パイシートを解凍し半分にカットし、14×14cm の大きさに広げる。
2. パイシートにリンゴジャムをのせ包む。
3. 包んだパイ生地 of 天面にフォークで数か所の穴をあける。
4. 予熱したプレートに包んだパイ生地をセットし、12 分～ 15 分調理する。

材料

- ・ 冷凍パイシート…1/2 枚
- ・ リンゴジャム…適量



株式
会社

新津興器

〒959-1502 新潟県南蒲原郡田上町大字田上丙677-82
TEL 0256-57-2233 FAX 0256-57-4344
フリーダイヤル ☎ 0120-970-188
受付時間 9:00～12:00 / 13:00～17:00 (土・日・祝日を除く)