

によどがわサンド グランプリ作品 によどマッシュルームのホットサンド



このレシピは仁淀中学校の生徒が考えたサンドイッチをもとにレストランが商品化したレシピです。

～ 作り方 ～

- ① 玉ねぎとマッシュルームを薄くスライスする。
- ② 玉ねぎを無塩バターで炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら、マッシュルームを加え、さらに炒めて、塩・こしょうで味をととのえる。
- ③ 食パンにマーガリンを塗り、食パン、ベーコン、チーズ、マッシュルーム、食パンの順番に並べる。
- ④ ホットサンドの機械で焼いて完成。
(なければ、オーブントースターでもOK)

材料	分量 (4人分)
玉ねぎ	1 / 2個
☆ブラウンマッシュルーム	12個
食パン (8枚切り)	8枚
マーガリン	40g
無塩バター	20g
塩・こしょう	適量
とろけるチーズ	4枚
ベーコン (厚切り)	4枚

※☆が付いている材料が仁淀川町の食材です。