

マフィントーストオープンサンド



材料

(マフィン2個分)

マフィン	2個
からしバター	適量
(BLTサンド)	
ベーコン	40g
ブラックペッパー	少々
ゆで卵	2個
トマト	1/2個
サニーレタス	1枚
マヨネーズ	適量
イタリアンパセリ	適宜
(スモークサーモンサンド)	
スライスオニオン	適量
スモークサーモン	4枚
サワークリーム	大さじ2
イタリアンパセリ	適宜

作り方

- 1 マフィンは中央にフォークを刺して2つに割り、グリルプレートに並べる。
- 2 グリルにセットしてトースト機能を選択し、点火する。
- 3 焼き上がったら、からしバターを塗る。
- 4 (BLT) ベーコンは切り、ブラックペッパーをふって焼く。ゆで卵は輪切りにし、トマトは薄切りにする。サニーレタスはほどよい大きさにちぎる。
- 5 (3)に(4)の材料を盛り、マヨネーズをかけ、イタリアンパセリを添える。
- 4 (スモーク) (3)にスライスオニオン、スモークサーモン、サワークリームを盛り、刻んだイタリアンパセリを散らす。