

花柳界のホットサンド



神楽坂の芸者さんたちが好んで食べたという味。
とろりチーズとのりの風味がマッチした
和洋折衷のおいしさを、ぜひ家庭でも。

材 料

(2人分)

食パン (サンドイッチ用) 4枚
溶けるチーズ 大さじ4
味つけのり 小8枚
塩 少々

作り方

- ① 食パンの上に味つけのり2枚を並べ、溶けるチーズ大さじ2を平らにのせ、さらに味つけのり2枚を重ね、食パンをかぶせて軽く上から押さえる。これを2セット作る。
- ② 両面焼グリルは（上火、下火強）で3分予熱して1を入れ、（上火弱、下火強）で3～4分焼く。
- ③ グリルからパンを取り出して包丁で半分に切り、器に盛る。

クッキングプレートを使えば、ムラなく焼けます。チーズが溶ける前にパンの表面が焦げそうな場合は、火加減を弱めるか、アルミホイルをかぶせて焼きましょう。