



かんたん♪トーストレシピ

朝食はもちろん、おやつにもいかがですか♪

青のりじゃこトースト



【材料】（4人分）

食パン（厚さは好みで）	4枚
ちりめんじゃこ	50g
マヨネーズ	大さじ4
青のり	小さじ1
ピザ用チーズ	30g

【作り方】

- ①ちりめんじゃことマヨネーズ、青のりを混ぜておく。
- ②食パンに①の具を塗り、ピザ用チーズをのせる。
- ③オーブントースターでチーズが解けるまでこんがりと焼く。

はちみつレモントースト

【材料】（4人分）

食パン（厚さは好みで）	4枚
バター	20g
はちみつ	30g
レモン果汁	大さじ2

【作り方】

- ①バターは使う前に冷蔵庫から出しておく。
- ②スプーンや木べらでバターを柔らかくする。
- ③②にはちみつを加えてよく混ぜる。
- ④レモン果汁を少しずつ加えながら混ぜる。
- ⑤食パンに④のレモンクリームを塗り、オーブントースターで焼く。



バターを電子レンジや湯せんで柔らかくするときは完全に溶かさないように注意してね！

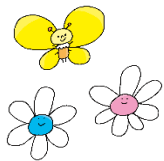
ミートトースト

【材料】（4人分）

食パン（厚さは好みで）	4枚
市販のミートソース	1缶
ピザ用チーズ	30g
卵	4個
アルミホイル	4枚

【作り方】

- ①食パンにミートソースを塗り、ピザ用チーズをのせる。このとき、真ん中をくぼませるようにのせるといいです。
- ②①の食パンの上に卵を落とし、アルミホイルをかぶせて、オーブントースターで焼き、卵に火が通ったらできあがり。



きなこトースト



【材料】（4人分）

食パン（厚さは好みで）	4枚
きなこ	5g
バター	20g
砂糖	6g

【作り方】

- ①バターは使う前に冷蔵庫から出しておく。
- ②①のバターに砂糖、きなこを入れて混ぜる。
- ③食パンに塗ってオーブントースターで焼いたらできあがり。

