

クリスマスツリーの オープンサンド



35分



材料（8個分）

冷凍ほうれん草	30g
水	90g
乾燥マッシュポテト	30g
「たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシング」(工)	大さじ2.5
塩	少々
パプリカ（赤・黄）（5mm角切り各24個）	適量
みんなの食卓 ふっくら米粉パンスライス（日）（解凍後それぞれ半分にカット）	4枚
みんなの食卓 上級ロースハム（日）（それぞれ4等分にカット）	2枚
「たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシング」(工)	小さじ8



作り方

- 冷凍ほうれん草と水をブレンダーかミキサーにかけて攪拌し
① ジュース状にする。鍋に移して中火にかけて沸騰したら火を
止める。
- ボウルに乾燥マッシュポテトを入れる。①を熱いうちに加えて
よく混ぜる。たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシ
ングを加え混ぜ、塩で味を調える。星形の金具をセットした
絞り袋に入れる。
- みんなの食卓 ふっくら米粉パンスライス1切れにたまご・乳
を使っていないシーザーサラダドレッシングを小さじ1ずつ塗
りしみ込ませる。みんなの食卓 上級ロースハムを1切れ乗
せる。その上に②をクリスマスツリーのように絞る。同様に全
部で8個作り、パプリカを各色3個ずつ散らしてピックを刺
す。



使用商品



注)

- メニュー内の()は企業名の略称です。
- (エ)エヌエスケイフーズ株式会社、(オ)オタフクソース株式会社、(ケ)ケンミン食品株式会社、(永)株式会社永谷園、(日)日本ハム株式会社、(ハウ)ハウス食品株式会社
- 特定原材料8品目不使用です。
- 特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(*)」です。
- (*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。