

住まいのかわら版

2021年
3月号

＜発行＞
有限会社エトワールヴィル
センチュリー21新星不動産販売
TEL. 06-6726-0088
FAX. 06-6726-0080

アイデア満載♪ホットサンドメーカーを楽しみましょう
食パンだけではありません！ランチからおやつまで、
いろいろ使えるホットサンドメーカーを、ぜひ活用してみてください。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「ホットサンドメーカー」です。

食材を入れてさまざまに活用できるホットサンドメーカー。調理家電として見られるものは、食材を挟んでタイマーをかければOKなのでとても手軽。昨今のキャンプブームから人気が高まっている直火タイプは、コンパクトでシンプルなつくりで扱いやすいところが魅力です。そんなホットサンドメーカーを使った、さまざまなメニューを紹介します。

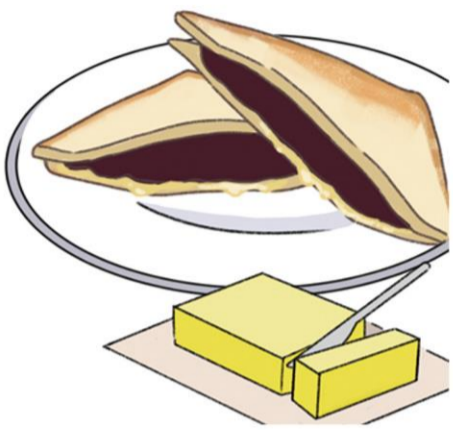
パン&ご飯、お肉系で 大満足のメニュー♪

まず試したいのは、王道の食パンでつくるホットサンド。ハム&チーズや、きゅうり&ツナなどを入れれば、手軽にランチができます。また、ローストビーフや、せん切りキャベツ&ウインナーを入れれば、ボリューム満点！スープなどで見られるお惣菜のナポリタンや焼きそばを挟めば、惣菜パン



風になります。

おやつバージョンもおすすめ。中にあんこを入れて楽しむのも良いですし、スライスしたバナナに板チョコを挟めば、とろろりチョコバナナサンドが楽しめます。



あんこはバターをプラスすると、さらに濃厚な味わいに♪

おにぎりに使うのもおすすめ。ご飯にしようゆ、かつお節を混ぜておにぎりをつくり、ホットサンドメーカーにセットすれば、こんがり焼き色がついた焼きおにぎりができあがり♪また、



コンビニのおにぎりでも、超手軽に焼きおにぎりができます

市販のこんぶ煮を混ぜたり、味噌、砂糖、しょうゆを混ぜておにぎりに塗ったりと、さまざまな焼きおにぎりが楽しめます。

お肉を焼くにも重宝します。ホットサンドメーカーの内側に油を塗り、適当な大きさに切った鶏肉や豚肉、牛肉をセットして焼くだけ！ステーキ肉も焼けます。シンプルに塩コショウで楽しむのも良いですし、ハーブ入りのスパイスをすり込んで焼いてもおいしいですよ。もちろん、味つけなし

頭の体操

間違いさがしゲーム

上下のイラストで違うところが5箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！



答えは裏面をみてね！

にして、仕上げにしょうゆや七味、柚子コショウなどで楽しんで良いですね。ちなみに、直火式タイプを使う場合、ひと口程度のお肉を入れるときにすき間があると、もう片面にひっくり返したときに偏ってしまい、焼き加減にムラができてしまうことがあるので、すき間なく入れることをおすすめします。

粉ものだって 手軽にできますよ♪

お好み焼きも手軽にできます。お好み焼き粉、水、キャベツを混ぜて生地をつくりやす。ホットサンドの両面に油を塗り、片面に豚肉を2〜3枚のせたら、生地をゆっくり敷き詰めて焼きます。お好みで天かすやチーズを入れても美味しいです。また、豚肉ではなく、細かく切ったゆでだこと、

紅シヨウガなどを入れれば、たこ焼き風の味わいになります。

ホットケーキミックスに牛乳、卵を混ぜてシンプルに焼くのももちろん、ホットケーキミックスの生地を入れたら、あんこや、カスタードクリーム、お好みのジャム、板チョコなどを入れて、さらに上に生地を乗せて焼けば、今川焼風の味わいが楽しめます。ホットサンドメーカーは、加熱すると熱くなるのでやけどに注意しましょうね。



電気タイプ、直火タイプとも、焼き加減は、様子を見ながら調整してくださいね！

裏面にも役立つ情報が満載！