

厚切り王様トマトの サンドイッチ

トマトのレシピ



香ばしいパンとトマト、
それぞれのおいしさと食感が味わえる！

材料 (2人分)

食パン……………4枚	「マヨネーズ」
王様トマト	A ……大さじ2
L玉1個またはM玉2個	「お好みでマスタード」
リーフレタス……………2枚	…小さじ1
ハム……………適量	(粒マスタードの場合は大さじ2)
スライスチーズ……………適量	
バター……………適量	塩……………少々

下ごしらえ

トマトを10～15mm厚さの輪切りにし、切り口に軽く塩を振って5分ほど置く。キッチンペーパーで余分な水分をふき取る。

作り方

- ① 焼いた食パン2枚の片面にバターを塗り、その上にリーフレタスをのせる。
- ② (1)にハムとスライスチーズをのせる。
- ③ (2)にトマトが重ならないように満遍なくのせ、チーズをのせる。
- ④ 焼いた残りの食パン2枚に【A】を塗る。
- ⑤ (4)に(5)の食パンをのせ、食べやすい大きさに切り分ける。

ポイント

王様トマトはゼリーがこぼれにくいので、厚くスライスするとジューシーなサンドイッチが楽しめます。お好みでフレッシュパジャルやキュウリ、チキンを挟んでもおいしいです。