

食材掲載

ニンジン	.....P34
レタス	.....P33
卵	.....P37
トマト	.....P32
パン	.....P39

Recipe  
**06**

# 十勝小麦パンの ベジタブルサンドウィッチ



## 材料〈4人分〉

十勝産小麦のパン..... 4枚  
 ニンジン..... 60g  
 レタス..... 4枚  
 トマト..... 1/2個  
 ロースハム(スライス)..... 8枚  
 ゆで卵..... 2個  
 マヨネーズ..... 20g

(a)

ビートオリゴ糖..... 60g  
 酢..... 6cc  
 塩..... 少々

## つくり方

- 1 ニンジンは千切りにする。ボウルに入れ(a)を加えて手でもみ、しんなりしてきたら汁けを絞っておく。トマトは4枚にスライスしておく。
- 2 十勝産小麦のパンの片面にマヨネーズをぬる。
- 3 2のパン2枚をマヨネーズ面を上にしておく。ゆで卵、1のニンジン、ロースハム、トマト、レタスを均一に広げながら順に重ねていく。残りのパンのマヨネーズ面を下にして重ね、上から軽く押さえる。
- 4 グラシン紙で包み、半分に切る。切り口が見えるようにして皿に盛りつける。



麦音  
馬淵 善範シェフ

日本一の敷地面積を誇るベーカリー。テラスやカフェスペースでは広大な景色を眺めながら、焼きたてのパンを食べられます。提供するパンは常時100種類ほどあり、全て十勝産小麦100%です。



HP