

# 【ロールパンのサンドウィッチ作り方】

(500Wの場合)

## ～ツナポテトサラダを作る～

- ① ジャガイモを洗ってレンジ容器に入れる。
- ② 蓋をして、4分加熱する。
- ③ 少し冷まして、皮をむいてポカールに入れる。

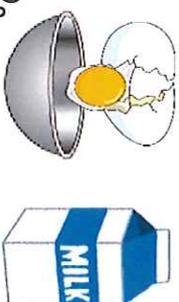


- ④ ジャガイモを太さじでつぶす。
- ⑤ ツナを混ぜる。
- ⑥ 好みでコンショウを入れる。
- ⑦ マヨネーズを少しずつ混ぜてまとめる。

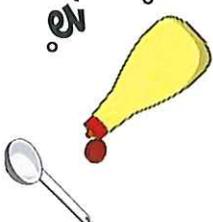


## ～ふわふわ卵を作る～

- ⑧ 卵を洗ってポカールに割る。
- ⑨ そこに牛乳を太さじ1入れる。



- ⑩ マヨネーズも太さじ1入れてよく混ぜる。
- ⑪ レンジ容器に入れ、蓋をして2分加熱する。
- ⑫ 器にラップを敷いて卵を取り出す。
- ⑬ 丸めて器に入れたまま1分加熱する。



## ～パンにはさむ～

- ⑭ パン2つを2cm残し横半分に切る。
- ⑮ 1つのパンの切口(両方)にマヨネーズを塗る。
- ⑯ 1ーグラタスを、食べ易く手でちぎってのせる。
- ⑰ その上にツナポテトサラダをのせる。
- ⑱ ハムも切ったのせ、パンではさむ。
- ⑲ もう1つのパンの切口(両方)にケチャップを塗って卵をはさむ。



# ロールパンのサンドウィッチ

ざいりょう ひとりぶん  
の材料(一人分)

♪ パン(白<sup>しろ</sup>い食卓<sup>しょくたく</sup>ロール) 2個<sup>こ</sup>

♪ 卵<sup>たまご</sup> 1個<sup>こ</sup>

♪ ジャガイモ(小<sup>ちい</sup>さめ) 1個<sup>こ</sup>

♪ ツナ缶<sup>かん</sup> 1/2 個<sup>こ</sup>

♪ ハム 1枚<sup>まい</sup>

♪ リーフレタス 1枚<sup>まい</sup>

♪ 牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup> 大さじ1<sup>おお</sup>

♪ マヨネーズ 適宜<sup>てきぎ</sup>

♪ ケチャップ 適宜<sup>てきぎ</sup>

♪ コショウ 適宜<sup>てきぎ</sup>