



4月から新しくスタートした、「楽うまLive」ではレシピ動画風に料理のポイントやガスコンロの機能をわかりやすくお伝えします!



《ホットサンド材料》 2人分

食パン(6枚切り)	4枚	ベーコン	適量
たまご	3個	チーズ	2枚
マヨネーズ	大さじ1	トマト	薄切り4枚
砂糖	小さじ1	レタス	適量
塩こしょう	少々	マスタード	お好みで
オーロラソース (1:1の割合)			
マヨネーズ	大さじ2		
ケチャップ	大さじ2		

《にんじんのポタージュ材料》 4人分

にんじん	1本	水	500cc
じゃがいも	小2個	塩こしょう	少々
玉ねぎ	1/2個	牛乳	200~300cc
バター	10g	クルトン/パンの耳	適量
コンソメ	1個	パセリ	適量

ホットサンド

- 食パンはグリルで焼き色がつくまで焼く。
★グリルプレートがあればグリルプレートにのせ、「トースト」モードで火加減は自動で焼く。



- フライパンでベーコンを焼く。
ベーコンから出た油はそのまましておく。

- ボウルにたまごを割り、Aを入れて混ぜ合わせる。
②のフライパンにたまご液を流し入れ、パンの大きさに合うようにスクランブルエッグを作る。



- ①の食パンにマスタードを塗り、チーズ、ベーコン、レタス、たまご、オーロラソース、トマト、レタスの順にはさむ。



にんじんのポタージュ

- にんじんとじゃがいもは皮を剥き、薄切りにする。
玉ねぎはみじん切りにする。

- 鍋にバターを入れ、火にかける。
バターが溶けたら①を入れて炒める。



- ②にコンソメと水を加え、柔らかくなるまで煮込む。
柔らかくなったら粗熱をとり、ミキサーにかける。



- ③を鍋にもどし、温めながら牛乳を加える。
塩こしょうで味を調える。

【簡単クルトン】

パンの耳をさいの目に切り、フライパンでカリっとするまで焼く。
★お好みでバターを加えてもOK

