

最優秀作品

献立名	カレーホットサンド&パン耳ラスク
出品者	杉浦葵和
材料	<ul style="list-style-type: none">・のこったカレー・食パン（8まい切り）・ひき肉 150g・たまねぎ 1/2こ
作り方	<p>カレーホットサンド</p> <ol style="list-style-type: none">①たまねぎをみじん切りにして、ひき肉といためる。②カレールーをおたまで3ばい①に入れる。③水分が少なくなったら、火を止める。④食パンの耳を切る。⑤食パンをめんぼうでのばす。⑥⑤にカレーを半分のせて、三角においてふちをフォークでおして止める。⑦ホットサンドメーカーで3分やいてできあがり。 <p>パン耳ラスク</p> <ol style="list-style-type: none">①パンの耳にマーガリンをぬり、グラニューとうをかける。②150度のオーブンで20分やいて、できあがり。