

# カセレシピ 燻製マヨネーズ

## ハムチーズ サンドイッチ

ハムチーズとレタスを挟むだけの  
簡単王道サンドイッチ！燻製マヨ  
ネーズで少しお洒落に食べてみては  
いかがですか？

### 【材料】二人分

- ・食パン（12枚切り）…4枚
- ・ハム（薄切り）…4枚
- ・スライスチーズ…2枚
- ・レタス…2枚
- ・市販マヨネーズ…小さじ2
- ・燻製マヨネーズ…小さじ1
- ・粒なしマスタード…大さじ1
- ・バター（常温）…大さじ1



### 事前準備

- ・市販のマヨネーズと燻製マヨネーズを混ぜ合わせておきます。
- ・バターを常温で溶かします。
- ・ハムを半円形に切っておきます
- ・レタスの水けをよく切り、ひと口大にちぎります。

### 美味しく作るコツ・ポイント

燻製マヨネーズはそのまま使うと香りが強すぎるため、市販のマヨネーズに1/3だけ混ぜるように使うと美味しく仕上がります。レタスの水分はよく拭取りましょう。



### 作り方

- ・常温で溶かしたバターとマスタードを混ぜ合わせ辛子バターを作ります。パンの片面に辛子バターを塗ります
- ・ハムを写真のように並べます。どこから切ってもハムが途切れません。
- ・スライスチーズをのせます。
- ・レタスをのせ、予め混ぜておいたマヨネーズを塗ります
- ・最後にパンで挟み、ラップなどで圧迫するように包んで数分おきます。パンと具材が馴染んで崩れにくくなります。
- ・パンの耳を切り落とし、好みの形に切り分けて完成です。

