

牛乳パックを使ってホットサンドをつくろう

参考：<http://cookpad.com/recipe/1329414>
<http://cookpad.com/recipe/2237172>

1. 準備するもの（牛乳パック1個でつくる分として）

- ・食パン（6枚切り）1枚
- ・バターまたはマーガリン（※なくてもよい）
- ・ハム 1枚
- ・溶けるスライスチーズ 1枚
- ・ピザソース（またはケチャップやマヨネーズ） 適量
- ・牛乳パック（10タイプで切り開かない・乾いているもの） 1個
- ・アルミホイル 適量

2. 手順

- (1) 6枚切りの食パン1枚にバター(なくてもよい)とピザソースまたはマヨネーズを塗り、ハム・とろけるチーズをのせる。
- (2) (1)を半分に折り、アルミホイルで隙間のないように二重に巻く。
- (3) (2)を牛乳パックの中に入れる。
- (4) 牛乳パックの口を全開し、口の部分を数カ所ちぎる。※火がつきやすいようにするため。
- (5) ちぎった箇所に火を点ける。
- (6) 牛乳パックが底まで燃えたら（約5～6分）、出来上がり。
火傷に注意して、火バサミや軍手を使って中のアルミホイルで包まれたパンを取り出す。

*牛乳パックの中に入れるパンは、ドッグパン+ウィンナーなどでもおいしくできる。
ピーマンやタマネギがあれば、薄切りにして中に一緒にはさむとよい。



牛乳パックで調理中



ホットサンド完成



結構、いい感じ。..
できたては、チーズものが
ておいしい！..

アルミホイルの多い
方が感じと焦げやす
い。しっかり二枚重ね
になり、隙間がないよ
スーナス..