

## クリームチーズサンドイッチ

部門	作成者
パン	田中 孝江
セールスポイント	クリームチーズは味もやさしくさっぱりして美味しいです。中身にフルーツ(キウイ、リンゴ、柿、梨など)を入れてもチーズとよく合います。



特に工夫した点	
---------	--

材料費と調理時間	4人分・約200円 調理時間・約10～15分
----------	---------------------------

材料(4人分)・分量	作り方
------------	-----

ク リ ー ム チ ー ズ サ ン ド イ ッ チ	煮物又は 肉じゃが残り 適量 食パン 2枚 クリームチーズ 1/4箱 ハム 15g レタス 適量 トマト 適量  (ソース) バター 5g マヨネーズ 大3 砂糖 小1 塩コショウ 少々	①クリームチーズは室温に戻しておく。バター・マヨネーズ・砂糖・塩コショウを良く混ぜ合わせておく。 ②野菜は汁気を切り、みじん切りする。ハムもみじん切りしておく。 ③クリームチーズに②の材料を入れ良く混ぜる。 ④パンに①のソースを塗り、③をサンドし食べ易い大きさに切る。 ⑤器にレタスを敷き、サンドイッチをのせ、トマトを飾る。
---	---	--