

韓国屋台サンドイッチレシピ

材料（一人分）

- * 8枚切り食パン 2枚
- * ハム 1枚
- * 卵 1個
- * スイートチリソース 適量
- * ケチャップ、マヨネーズ 適量

- * キャベツ千切りにして一つかみ（50g位）
- * スライスチーズ 1枚
- * ジャム 適量
- * 塩、こしょう 適量
- * バター、油 適量



1.食パン2枚の片面にバターをぬる



2.卵をときほぐして塩コショウする。
キャベツの千切り一つかみを入れ、
混ぜ合わせる



3.フライパンに油をひき、キャベツ入り卵液
を流し入れ、食パンの大きさに広げてお好み
焼きのように両面を焼く。

4.フライパンに油をひいて
ハムを軽く焼く



5.フライパンに油かバターをひき、
食パンを入れてこんがりとした色
がつくまで両面を焼く



6. 食パンのバターを塗ってある方を上にして、
一枚にはジャムを、もう一枚にはスイート
チリソースを塗る



7.食パンの一枚にキャベツ入り
卵、スライスチーズ、ハムを
重ねて、ケチャップとマヨネ
ーズをかける



8. もう一枚のパンを乗せて
食べやすい大きさに切って
出来上がり