

メニューレシピ

<おすすめの業態>

ベーカリー

・ カフェ

・ バル

・ レストラン

デリカ

使用商品 カイザーロール メニュー名 ツナキャロットラペサンド

=標準レシピ=

■自然解凍の場合

凍ったままの商品を袋からお好きな個数分取り出し、お皿に並べて室温（約25℃）で約60分解凍してください。

■トースターの場合

凍ったままの商品を袋から取り出し、トースター（1000W）で3分焼いてください。その後

3分ほど待ってからお召し上がりください。



材料

カイザーロール	1個	軽くトーストする
ツナ	30g	
マヨネーズ	5g	
☆にんじん	30g	千切り
☆塩	1g	
☆胡椒	3g	
☆レモン果汁	3g	
☆EXオリーブオイル	3g	
スライスチーズ	1枚	
バター	5g	
グリーンリーフ	5g	食べやすい大きさにちぎる

作り方

- ①カイザーロールは半分にカットし、軽くトーストして断面にバターを塗る。
- ②ボウルにツナとマヨネーズを入れ混ぜ合わせる。
- ③ボウルににんじん、塩、胡椒、レモン果汁、EXオリーブオイルを入れよく混ぜ合わせる。
- ④③の下側の生地にスライスチーズ、キャロットラペ、ツナマヨをのせ、もう片方の生地を乗せサンドする。

ポイント

ツナマヨとキャロットラペを混ぜ合わせてもOKです。