花柳界のホットサンド



材料	(2人分)
食パン(サンドイッチ用)	4枚
溶けるチーズ	大さじ4
味つけのり	小8枚
塩	少々

作り方

1. 食パンの上に味付けのり2枚を並べ、溶けるチーズ大さじ(2)を平らにのせ、さらに味つけのり2枚を重ね、食パンをかぶせて軽く上から押さえる。これを2セット作る。
2. 両面焼グリルは(上火、下火強)で3分予熱して(1)を入れ、(上火弱、下火強)で3～4分焼く。
3. グリルからパンを取り出して包丁で半分に切り、器に盛る。

神楽坂の芸者さんたちが好んで食べたという味。とろりチーズとのりの風味がマッチした和洋折衷のおいしさを、ぜひ家庭でも。

クッキングプレートを使えば、ムラなく焼けます。チーズが溶ける前にパンの表面が焦げそうな場合は、火加減を弱めるか、アルミホイルをかぶせて焼きましょう。

監修 井澤由美子