

レシピ

照り焼きマヨトースト

調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色4）

設定温度

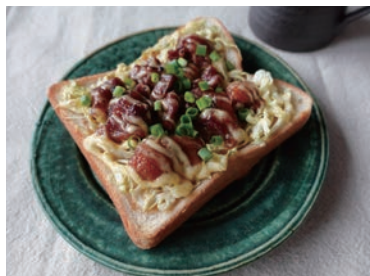
220℃

調理時間

7分15秒

材料 / 2人前

食パン（6枚切り）	2枚
焼き鳥缶	2缶
キャベツ（せん切り）	60g
マヨネーズ	大さじ 1/2
バター	適量
マヨネーズ	適量
万能ねぎ（小口切り）	適量



作り方

1. ボウルにキャベツ、マヨネーズを入れて混ぜ合わせる。
2. 食パンにバターを塗り、1を広げてのせ、焼き鳥缶を散らしてのせ、マヨネーズを全体にかけて焼く。
3. 焼き上がったら万能ねぎを散らす。

昔ながらのピザトースト

調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色3）

設定温度

220℃

調理時間

6分30秒

材料 / 2人前

食パン（6枚切り）	2枚
トマトケチャップ	大さじ 3
ピーマン	1個
ウィンナー	2本
玉ねぎ	1/6個
ピザ用チーズ	40g



作り方

1. ピーマンは輪切り、ウィンナーは斜め切り、玉ねぎは薄切りにする。
2. 食パンにトマトケチャップを塗り、1をのせてチーズをかけて焼く。

ハムエッグトースト

調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色5）

設定温度

調理時間

220℃

8分

材料 / 2人前

食パン（6枚切り）	2枚
卵	2個
ハム	2枚
ピザ用チーズ	40g
ドライパセリ	適量



作り方

1. 食パンの中心をスプーンなどでへこませる。
2. へこんだ部分に卵を割り入れ、4等分に切ったハムを四隅に置き、チーズを全体に散らして焼く。
3. 焼き上がったらパセリを散らす。

しらすチーズトースト

調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色3）

設定温度

調理時間

220℃

6分30秒

材料 / 2人前

食パン（6枚切り）	2枚
長ねぎ	20g
しらす	40g
ピザ用チーズ	30g
刻み海苔	適量

A 醤油	小さじ 1/2
マヨネーズ	大さじ 1



作り方

1. Aは混ぜ合わせておき、長ねぎは小口切りにする。
2. 食パンにAを塗り、長ねぎ、しらす、チーズをのせて焼く。
3. 焼き上がったら刻み海苔を散らす。

レシピ

クロックムッシュ

調理メニュー

調理トースト（2枚、焼き色1）

設定温度

220℃

調理時間

5分30秒

材料 / 2人前

●ホワイトソース

小麦粉	10g
バター	10g
塩・こしょう	少々
牛乳	100ml

イングリッシュマフィン	1個
ハム	2枚
ピザ用チーズ	20g
パセリ（ドライ）	適量



作り方

＜ホワイトソースの作り方＞

【調理ポイント】

ホワイトソースを作る際、耐熱ボウルは牛乳が噴きこぼれないよう大きめのものを使用してください。

1. 耐熱ボウルにふるった小麦粉、バターを入れてラップをせずに600Wで1分加熱しよく混ぜる。
2. 泡だて器で混ぜながら牛乳を少しずつ加えて合わせ、塩こしょうを加えて、再びラップをせずに600Wで3分加熱し、とろみが出るまでよく混ぜ合わせる。
3. イングリッシュマフィンを半分に裂き、ホワイトソースの1/4量を塗り広げ、4等分に切ったハムをパンの大きさにおさまるように重ねてのせ、1/4量のソースを上塗りしたらピザ用チーズをのせて、**トレイに載せて焼く。**
4. 焼き上がったらパセリを散らす。

チーズ明太子高菜マフィン

調理メニュー

マニュアル

設定温度

調理時間

200℃

3分30秒

材料 / 2人前

イングリッシュマフィン	1個
高菜漬け	20g
明太子	1/2腹(30g)
ピザ用チーズ	15g
ごま油	小さじ1/2
刻み海苔	適量



作り方

1. 高菜漬けはみじん切り、明太子は薄皮を取り除く。
2. ボウルに高菜、明太子、ピザチーズを混ぜ合わせる。
3. イングリッシュマフィンを半分に裂き、表面にごま油を塗り、2をのせて焼く。
4. 仕上げに刻み海苔を散らす。

ミックスベリーチーズピザ

調理メニュー

マニュアル

設定温度

調理時間

200℃

3分30秒

材料 / 2人前

イングリッシュマフィン	1個
クリームチーズ	40g
ミックスベリー(冷凍)	60g
粉チーズ	小さじ1
はちみつ	大さじ1
ミント	2枚



作り方

1. イングリッシュマフィンを半分に裂き、クリームチーズを塗ってミックスベリーをのせ、粉チーズをかけて焼く。
2. 仕上げにはちみつをかけ、ミントを添える。

バナナキャラメルマフィン

調理メニュー

マニュアル

設定温度

調理時間

180℃

6～8分

材料 / 2 人前

イングリッシュマフィン	1 個
バター	小さじ 1
バナナ	2/3 本
キャラメル	2 個
ココナッツファイン	ふたつまみ



作り方

1. イングリッシュマフィンを半分に裂き、溶かしたバターを塗る。
2. 2～3mm 厚の輪切りにしたバナナを中心から花びらのように重ねて並べ、中心にキャラメルをのせ、ココナッツファインを散らして焼く。

アボカドサーモンロール

調理メニュー

マニュアル

設定温度

調理時間

160℃

3分

材料 / 2 人前

ロールパン	2 個
アボカド	1/2 個
スモークサーモン	10g
モッツアレラチーズ (ひとくちタイプ)	4 個 (約 23g)
バジルソース	大さじ 2
塩	小さじ 1/4
バジル	2 枚



作り方

1. アボカドは皮をむき、モッツアレラチーズと共に 1cm 角、スモークサーモンは 1cm 幅に切る。
2. ボウルに 1、バジルソース、塩を入れて混ぜ合わせる。
3. ロールパンは縦に切り込みを入れ、2 を間に挟んで焼く。

ウィンナーカレーロール

調理メニュー

マニュアル

設定温度

調理時間

160℃

3分

材料 / 2人前

ロールパン	2個
ウィンナー	2本
キーマカレー（市販）	50g
粉チーズ	小さじ 1/4



作り方

1. ロールパンは縦に切り込みを入れる。
2. カレーの半量を入れ、ウィンナーを挟み、残りのカレーをかけ、粉チーズをかけて焼く。