

8/4 (木) 昔ながらのフルーツサンドとクリームソーダ (ゆきさん)

(材料1人分)

<フルーツサンド>

食パン(耳付き・10枚切り) : 4枚

バター : 30g

マヨネーズ : 25g

A { バナナ : 1本
黄桃(缶) : 2個
パイナップル(缶) : 2枚
みかん(缶) : 16粒

<クリームソーダ>

カキ氷シロップ : 適量

レモン汁 : 適量

炭酸水 : 適量

氷 : 適量

アイスクリーム : 適量

- ① <フルーツサンド>を作る。バターは柔らかくしておく。バナナは長さを半分にして、縦に薄切りする。黄桃とパイナップルは薄切りにする。10枚切りの食パンがない場合は5枚切りを半部に切って使う。
- ② パンの片面に①のバターを塗り、さらにマヨネーズを塗る。
- ③ ②のパン2枚に、Aをバナナから順にのせ、残りのパンにバターマヨネーズを塗った面を内側にしてかぶせる。
- ④ ③のパンを重ねて、耳を切り、横に3等分して器に盛る。
- ⑤ <クリームソーダ>を作る。コップに氷をたっぷり入れてシロップとレモン汁を入れ、炭酸水を注いで、氷の上にアイスクリームをのせる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
また、NBCアプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。