



じゃこラスク

□ 材料 約4人前

食パン
(8枚切り) 4枚

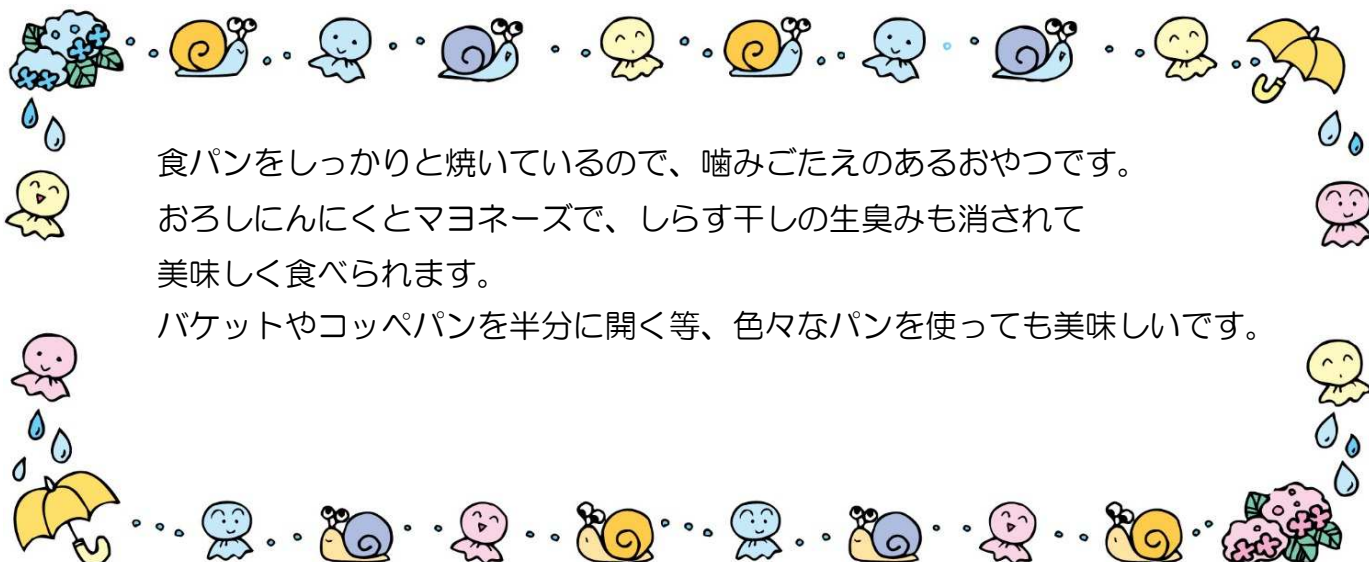
バター 40g
おろしにんにく 少々
しらす干し 50g
マヨネーズ 40g

青のり 少々



□ 作り方

- 【1】 バターは室温で柔らかくしておく。
- 【2】 ボールに青のり、しらす干し、おろしにんにく、マヨネーズを混ぜ合わせる。
- 【3】 食パンに【2】を塗り、オーブンで焦げ目が付くまで焼く。



食パンをしっかりと焼いているので、噛みごたえのあるおやつです。
おろしにんにくとマヨネーズで、しらす干しの生臭みも消されて
美味しく食べられます。

バケットやコップパンを半分に開く等、色々なパンを使っても美味しいです。