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。
バケットやコッペ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。