



※写真はイメージです

サーモンスプレッドと アボカドのサンドイッチ

with ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド(オリジナル)



サーモンスプレッドと アボカドのサンドイッチ

[材 料 (2人分)]

サンドイッチ用パン	6枚
アボカド	1/2個
ハム(スライス)	3枚
サーモンスプレッド(オリジナル)	適量

[つくり方] 調理時間: 約 15 分

1. アボカドをヘラなどでつぶし、スプレッド状にしておく。
2. パンの片面にサーモンスプレッドを塗り、もう一方のパンの片面にアボカドを塗る。これら2枚のパンの間にハムを挟む。
3. 2をまな板などで軽く重しをし、10分程置く。
食べやすい大きさに切る。
※ハムの代わりにコンビーフを使うのもおすすめ



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンスプレッド(オリジナル)

紅 鮭 に、クリームチーズとマヨネーズを和えた、
ブレンタイプのスプレッドです。

〈 発行：株式会社 三越伊勢丹フードサービス 〉