

# お芋チーズ玉子サンド



## 料理特徴

とろけたチーズの塩味と、「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」の甘味がやみつきになります。甘じょっぱく食べ応えのある一品です。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
食パン(8枚切り)	2枚		
溶き卵	2個		
サラダ油	小さじ1		
ピザ用チーズ	30g		
つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ	1袋		

## 作り方

- ①食パンをトースターで焼く。
- ②卵焼き器にサラダ油をひき、溶き卵を流し入れて焼く。
- ③②に火が通ったら、「つけて焼いたら焼きいもトーストのたれ」とピザ用チーズをのせ、半分に折りたたむ。
- ④①に③を挟んだらラップでくるんで半分に切り、器に盛り付けたら出来上がり。