

【バーの主人のこっそり教える おつまみサンド】

目次

はじめに

材料別索引

おいしいサンドウィッチのちょっとしたコツ

本書を使う前に

パンを焼いてはさむ&のせて焼く

1 シンプルつまみ、基本の「き」

ピーナッツバターサンド

ポテトサンド

サーモンリエットサンド

カレンズウォッシュ

みょうがバター

かにかまサンド

2 便利なポテサラ、いろんなマッシュ

芋団子

赤ポテサンド

さつまいもとウォッシュチーズ（ホットサンド）

かぼちゃとブルーチーズ

いくらとポテサラ

3 缶詰を活用しよう！

コンビーフサンド

きゅうりとコンビーフ

オイルサーディンとペコロス

ツナ缶香辣醬

鯖味噌サワークリーム

サーディンサンド

紅鮭缶リエット

ますじゃがサンド

鮭缶オムレツ

4 漬けものでサンドウィッチ

白菜漬けカマンベール
味たまと漬けもの
スモークサーモンと高菜漬け
紅大根漬けとチーズ
にしん菜の花漬け
福神漬け玉子焼き
キムチーズサンド
キムチとくるみ

5 甘い!? 甘じょっぱい!?

チョコサンド
羊羹サンド
柚子ジャムとクリームチーズ
マロンとリエット
ガラムマサラとクランベリー
パンコンマーマレード
ピーナッツバターとベーコン
ベーコンチーズ

6 ハム・ソーセージ&チーズを使って

生ハムとカマンベール
ピザトースト
チーズとでかハム
パンチェッタとウォッシュチーズ
ドイツパンでホットドッグ
ホットドッグ
コンテとキャラウェイ
カニクリームグラタン

7 野菜を焼く、魚をたたく

ねぎ味噌
ねぎ焼きトマトサンド
マカロニナポリタンパン
はんぺん辛子味噌

スモークサーモンなめろう
鰯なめろうと三つ葉

8 仕込みが大切！ お肉のサンド

キーマサンド
三枚肉サンド
沖縄豚の焼肉サンド
豚バラししとうゴマ炒め
チキンクリームシチュー
鶏ささみと梅肉

パンを焼かずにはさむ

1 シンプルつまみ、基本の「き」

干し杏と生ハムとクリームチーズ
プロセスチーズと塩ウニとマヨネーズ
アンチョビバター

2 便利なマッシュポテト

マッシュポテトと塩昆布
ポテサラピザソース

3 使えます！ 和の素材

アボカドと白味噌
バナナとクルミと白味噌
シェーブルチーズとおかか醤油
ピーマン塩漬けとバター
カリカリしらすと梅肉
酒盗玉子焼き

4 缶詰を活用しよう！

ミックスビーンズとたくあん炒め
スパムと玉子と海苔
コンビーフの佃煮
牛大和煮とパクチーと赤ピーマン

5 漬けものでサンドウィッチ

白菜漬けと生ハムとごま油太香

茄子浅漬けとチーズ

6 市販のそうざいでアレンジ

きんぴら目玉焼き

白花豆とブルーチーズ

高菜油炒めと明太子

菜の花フリットとすぐき

コロッケピザソース

ヤリイカフリット刻み柴漬け

小鯰の南蛮漬けのバゲットサンド

ゆで玉子と市販チャーシュー