



材料【2人分】

| | |
|------------------------|-----------|
| 明治モzzarellaとろけるスライスチーズ | 6枚 |
| 大根 | 100g |
| ニンジン | 30g |
| キュウリ | 1/2本(50g) |
| チャーシュー | 200g |
| 塩・コショウ | 適量 |
| サラダ油 | 大さじ1 |
| フランスパン(20cm長さ) | 2本 |
| バター | 10g |
| パクチー | 適量 |
| シーズニングソース | 適宜 |

【A】

| | |
|----|----------|
| 酢 | 大さじ2 |
| 砂糖 | 大さじ1と1/2 |
| 水 | 大さじ1 |

作り方

1. 大根、ニンジンはせん切りにして塩をまぶす。水気を絞り、【A】に漬ける。
2. キュウリは斜め薄切りにする。
3. チャーシューを薄切りにして、塩コショウをする。フライパンにサラダ油を熱し、カリカリに揚げる。
4. フランスパンを温め、横から切り込みを入れ、開いたパンにバターを塗る。
5. 4に明治モzzarellaとろけるスライスチーズ、キュウリ、チャーシュー、1のなます、パクチーをはさみ、(お好みでシーズニングソースをかける。)

ワンポイント!

ベトナムのサンドイッチ、バインミーです。モzzarellaとろけるスライスチーズと、カリカリに焼いたチャーシューが良く合います。モzzarellaとろけるスライスチーズをたっぷり入れるのがポイントです。