



## 【材料二人分】

- |            |    |
|------------|----|
| ① 三角油揚げ    | 1枚 |
| ② サラミ      | 8切 |
| ③ とろけるチーズ  | 1枚 |
| ④ マヨネーズ    | 若干 |
| ⑤ トマトケチャップ | 若干 |
| (以下お好みで)   |    |
| ⑥ タバスコ     | 少量 |

〒018-0711

秋田県由利本荘市岩谷町字十二柳117  
 佐々木商店 責任者 佐々木誠  
 URL <http://www.aburaage.net/>

## 【STEP1】

①材料を切る  
 三角油揚げは厚さを半分に切る  
 サラミは8切スライスし、とろける  
 チーズは三角に半分に切る。



## 【STEP2】

②調味料をトッピング  
 マヨネーズとトマトケチャップを  
 お好みの量トッピングする。  
 ケチャップはマヨネーズよりも  
 少量になるようにする。



## 【STEP3】

③サラミをトッピング  
 サラミを4切並べ、サラミの間を  
 切るように包丁を入れる。



## 【STEP4】

④とろけるチーズを載せ・・  
 オープンで1～2分、チーズが  
 溶ける程度に焼く。



## さらに1Point!

サラミの代用に、ベーコンやハムも  
 使えます。チーズはもちろんピザ用  
 チーズでもOK!