



ソーセージのオープンサンド

好みのソーセージをのせてお楽しみください。

材料（8個分）

ライ麦パン、ごまのパン、フォカッチャなどの好みのパン	8枚
ボイルドサラミ、ビアシンケン、ビアソーセージ(下記)などの 好みのソーセージ	8枚
プチトマト	1~2個
きゅうり	少々
スライスチーズ	1枚
レタス	1枚
レモンの輪切り	1~2枚
マヨネーズ	適量
粒マスタード	適量
セルフィーユ パセリ	

作り方

- ①プチトマトはへたを取って輪切りにします。きゅうりは斜め薄切り、チーズは好みの形に切ります。レタスは二つにちぎり、レモンは半月切りにします。
- ②パンにマヨネーズを塗り、写真のように好みの具とハム、ハーブをのせ、マヨネーズや粒マスタードを絞ります。

●オープンサンドに合うソーセージ

ビアソーセージ

穏やかな風味のスパイス仕立てのソーセージ。どんなパンにも合います。

ボイルドサラミ

ガーリック風味が食欲をそそります。上記のパン以外に、バケットにのせても美味しくいただけます。

ビアシンケン

ソーセージの中に角切り肉が入った逸品。生地とのコンビネーションが絶妙で、パンとの味の相性も抜群です。