



ほうれん草とベーコンの 厚切りオープンサンド



セブンプレミアム商品を使ったボリューム満点レシピ



●材料 (1人分)

セブンプレミアム 金の食パン 厚切り 2枚入り	1枚		
セブンプレミアム 冷凍カットほうれん草	1/2袋 (75g)	マーガリン	4g
ベーコン切り落とし	65g	マヨネーズ	適量

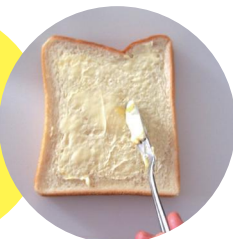
●つくり方

- ① 金の食パンの両面を軽くトーストし、マーガリン(分量外)を片面のみ薄く塗る。
- ② 耐熱容器にほうれん草、マーガリンを入れ、500Wで2分加熱する。
- ③ ①の上にベーコンを敷き詰め、覆うように②を広げ、ベーコン1枚を中央にトッピングする。
- ④ 仕上げにマヨネーズをかけ、トースターでこんがりと焼き上げる。

●アドバイス

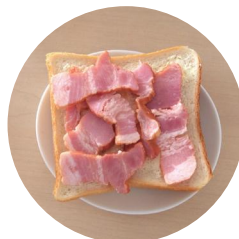
- ① パンにおろしにんにくを塗り、ガーリックトーストにするのもおすすめです。
- ② 焼くことでマヨネーズにおいしい焼き色がつき、コクとうま味が増します。

かんたん
ステップ



STEP 1

軽くトーストしてから
マーガリンを塗る。



STEP 2

ベーコンを
敷き詰める。



STEP 3

温めたほうれん草を
のせる。



STEP 4

マヨネーズをかけ、真ん中に
ベーコンをのせてもう一度焼く。