



POINT

お弁当など
すぐに食べない場合は
クロワッサンの断面に
マヨネーズを塗ると水分が
染みにくくなります。

PICK UP

レシピで使用した商品を、
P. 2~3で詳しく
ご紹介しています



CO-OP ポークウインナーブラウンマイスター

レシピで
使用したパンは
こちら



CO-OP モーニングクロワッサン



**カマンベールチーズとウインナーの
クロワッサンサンド**

調理時間
10分

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 351kcal *食塩相当量: 1.0g

材料(2人分)

CO・OP モーニング クロワッサン……………2個	レタス(ちぎる)……………2枚
CO・OP ポークウインナー ブラウンマイスター…1袋	トマト(薄切りして半分に切る)… 1/2個
	カマンベールチーズ (6等分カット)…………… 2切れ
	サラダ油…………… 小さじ1/2

1. オーブントースターを高い温度帯で3~4分予熱し、スイッチを切る。クロワッサンを入れ、余熱だけで5分あたためる。
2. ウインナーに切り込みを入れてサラダ油で炒める。
3. カマンベールチーズは水平に横半分に切る。
4. クロワッサンに切り込みを入れ、**A**と**3**、**2**を挟む。

POINT

工程3でカマンベールチーズを切るとき、冷凍庫で3分ほど冷やすと切りやすくなります。

今月のレシピ
どの組み合わせがお好み?
**人気商品で作る
ボリュームサンド**

Let's
レツクック
Cook

**ウインナーと
スクランブルエッグの
クロワッサンサンド**

表紙のレシピ

調理時間
15分

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 512kcal *食塩相当量: 1.6g

材料(2人分)

CO・OP モーニング クロワッサン……………2個	バター…………… 10g
CO・OP ポークウインナー ブラウンマイスター…1袋	レタス(ちぎる)……………2枚
たまご……………2個	トマト(薄切りして半分に切る) B…………… 1/2個
牛乳…………… 大さじ2	CO・OP スライスチーズ (半分を折る)…………… 2枚
A マヨネーズ…………… 大さじ1/2	サラダ油…………… 小さじ1/2
塩、こしょう…………… 各適量	

1. オーブントースターを高い温度帯で3~4分予熱し、スイッチを切る。クロワッサンを入れ、余熱だけで5分あたためる。
2. ウインナーに切り込みを入れてサラダ油で炒める。
3. フライパンにバターを溶かし、混ぜ合わせた**A**を入れてスクランブルエッグを作る。
4. クロワッサンに切り込みを入れ、**B**と**3**、**2**を挟む。



**アボカドとウインナーの
クロワッサンサンド**

調理時間
10分

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 399kcal *食塩相当量: 1.0g

材料(2人分)

CO・OP モーニング クロワッサン……………2個	レタス(ちぎる)……………2枚
CO・OP ポークウインナー ブラウンマイスター…1袋	A トマト(薄切りして半分に切る)… 1/2個
	アボカド(薄切り)…………… 1/2個
	CO・OP深煎り胡麻ドレッシング…小さじ2
	サラダ油…………… 小さじ1/2

1. オーブントースターを高い温度帯で3~4分予熱し、スイッチを切る。クロワッサンを入れ、余熱だけで5分あたためる。
2. ウインナーに切り込みを入れてサラダ油で炒める。
3. クロワッサンに切り込みを入れ、**A**と**2**をのせて胡麻ドレッシングをかけて挟む。

POINT

アボカドは切った後、レモン汁をまぶしておくとなりにくくなります。