



『守谷マフィンサンド』 『Moriya English Muffin Sandwich』

材料：1人分

- * イングリッシュマフィン2個
- * 厚切りソーセージ1枚
- * レタス1枚
- * とろけるスライスチーズ1枚
- * トマト 1/3 切れ
- * マヨネーズ適量、マスタード適量

Ingredients: for 1 person

- * 2 English muffins
- * 1 thick sliced sausage
- * 1 lettuce leaf
- * 1 slice of cheese
- * 1/3 fresh tomato
- * mayonnaise * mustard

作り方

- 1) トマトは 1 センチの厚さに切り、レタスは手でちぎる。
- 2) マフィンを半分に切り、片方にチーズをのせ、2枚ともトースター焼く。
- 3) ソーセージをフライパンで焼き色がつくまで焼く。
- 4) チーズがのった方のマフィンの上にソーセージ、トマトをのせ、マヨネーズとマスタードをかける。さらにその上にレタスをのせる。
- 5) もう片方のマフィンをのせる。

Instructions

- 1) Slice the tomato each tomato into 1 cm thick and tear some lettuce with your hands.
- 2) Cut the English muffin in half and put cheese on one side. Toasted them in the toaster.
- 3) Bake sausage in the frying pan until browned.
- 4) Put the sausage, tomato, mayonnaise and mustard, and some lettuce on the cheesy muffin.
- 5) Put the other muffin on it.

特産品

トマト

濃厚でうまみのある小菅農園のもの。

厚切りソーセージ

ハンス・ホールベックのもの。

Specialty product of Moriya

fresh tomato

locally grown (by Kosuge Farm)

sausage

handmade

(by Delikatessen Hans-Hohlweck)

おすすめポイント

野菜がたっぷり入っていてヘルシーです。

トマト、ソーセージ、パンを重ねてみると相性抜群です。

Recommendation

This muffin sandwich contains a lot of vegetables and is so healthy.

The combination of sausage, tomato, and English muffins is very good.