

# Press Sand Maker Recipe



AQUA

オリジナルレシピ集

10 種

# index



アジアな香り  
ガパオサンド

[レシピを見る](#)



くるくるっとまきまき  
クリチサーモンサンド

[レシピを見る](#)



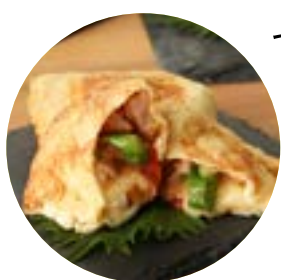
どーんと迫力  
味噌かつサンド

[レシピを見る](#)

## Column

ホットサンドの美しい切り方!

[見る](#)



つつい手が伸びちゃう  
コンコン焼き

[レシピを見る](#)



香ばしい甘さ  
焼きシュガードーナツ

[レシピを見る](#)



レモンが決め手  
サバサンド

[レシピを見る](#)

## Column

揃えたい! recolte キッチン家電 (1)

[見る](#)



ココナッツの香り  
フレンチトースト

[レシピを見る](#)



不思議食感  
えびチリチリサンド

[レシピを見る](#)



ちゃちゃっと  
ホットカプレーゼサンド

[レシピを見る](#)



甘党にはたまらない  
あんこーーベーグル

[レシピを見る](#)

## Column

揃えたい! recolte キッチン家電 (2)

[見る](#)



食欲をそそるアジアンな香り！  
ガパオサンド

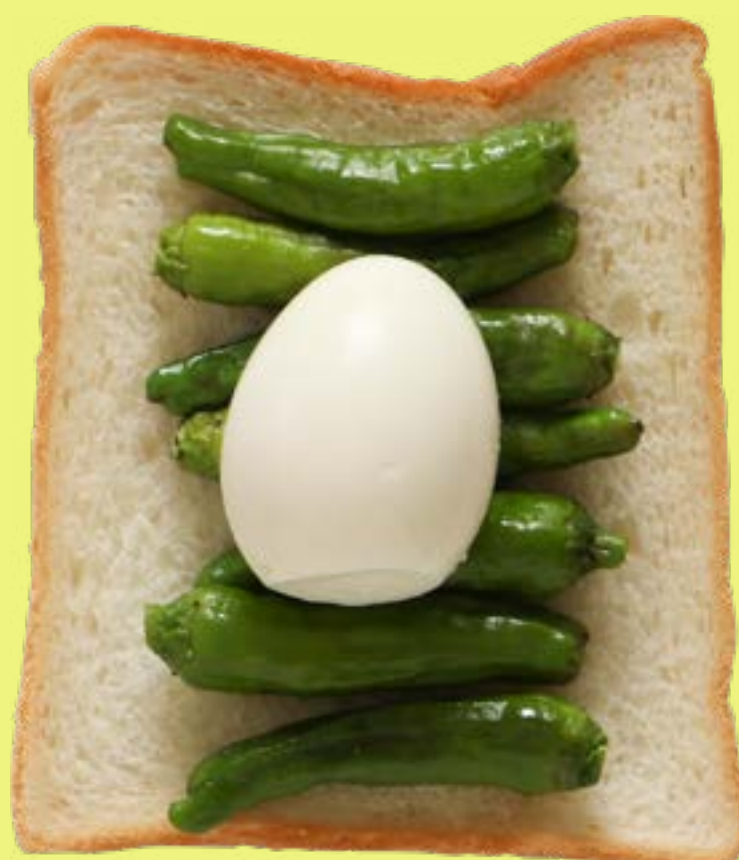
このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)





## 材料（1個分）

### <ガパオの材料>

鶏ひき肉	100g
玉ねぎ	1/4個
ピーマン	1/2個
赤ピーマン	1/2個
にんにく	1/2片
唐辛子	1本
バジル	適宜
☆ナンプラー	大さじ 1/2杯
☆オイスターソース	大さじ 1杯

### <その他の材料>

ししとう	4～7本
半熟玉子	1個
8枚切り食パン	2枚

## 作り方

- 1 ガパオを作る。
  - ・油でにんにくと唐辛子を炒め、香りを出す。
  - ・鶏ひき肉を炒め、火が通ったら野菜を入れ炒める。
  - ・☆の調味料で味付けし、最後にバジルをちぎって入れる。

- 2 ししとうに穴を開け、レンジで1分温めておく。

- 3 予熱で温めたプレートに食パン→ガパオ→ししとう→半熟卵の順にセットし、カバーを閉じて2分半焼いて出来上がり。



バジルを多めに入れるとパンとの相性が抜群！  
ししとうがない場合は、きゅうりやレタスの千切りで代用  
してください。

## ポイント！

ボンヌで鶏肉を粗みじん切りにするとより本格的なガパオに仕上がります♪  
ボンヌがあれば、いつでも新鮮なひき肉が手軽にできるのでおすすめです。

カプセルカッター ボンヌを  
詳しく見る





くるくるっとまきまき♪  
クリチサーモンサンド

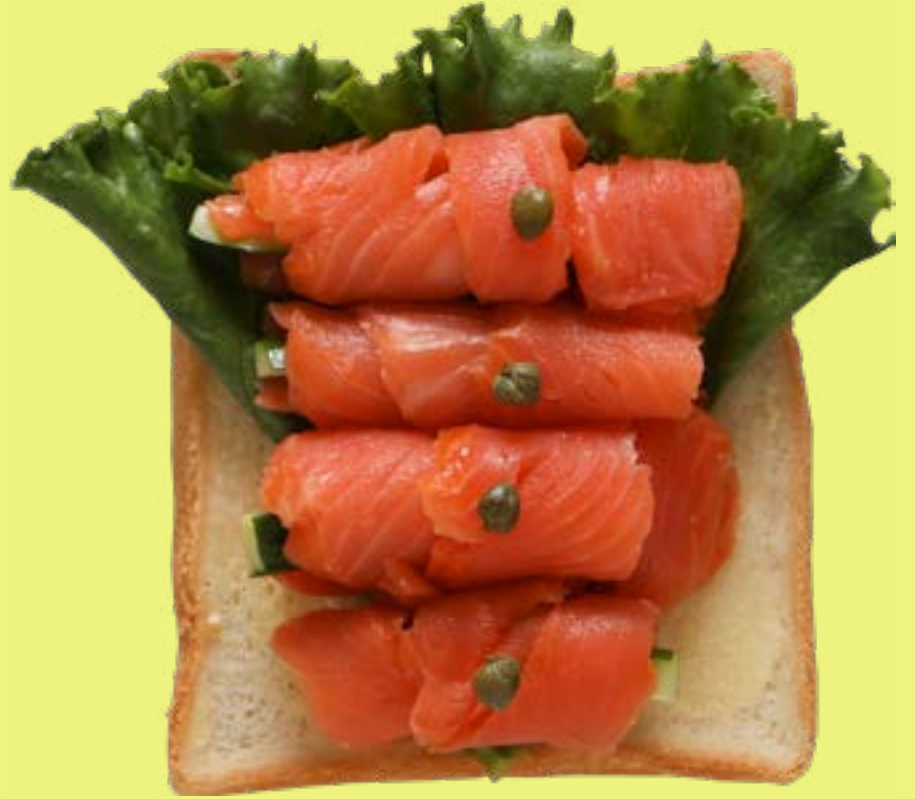
このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)





## 材料（1個分）

スモークサーモン	……	6枚	クリームチーズ	………	2個
きゅうり	………	1/4本	マヨネーズ	………	適宜
紫キャベツ	………	2枚	6枚切り食パン	………	2枚
フリルレタス	………	2枚			

## 作り方

- 1 きゅうりを棒状に切り、スモークサーモンを巻きつける。  
.....
- 2 紫キャベツを千切りにし、塩もみしたあとに水気をよく切る。  
.....
- 3 パンにマヨネーズを塗り、紫キャベツ→クリームチーズ→きゅうりを巻いたサーモン→フリルレタスを2～3等分し重ねて筒状に巻いて乗せ、パンに挟む。  
.....
- 4 予熱で温めたプレートにセットしカバーを閉じて2分半焼いて出来上がり。



真ん中をまっすぐ切れば「萌え断サンド」が出来上がり～♡  
あまりギュウギュウと潰しすぎずに焼くのがポイントです。



どーんと迫力！  
**味噌かつサンド**

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)





## 材料（1個分）

とんかつ ..... 1枚  
キャベツ ..... 適宜  
スプラウト ..... 適宜  
8枚切り食パン ..... 2枚

### <タレの材料>

★赤味噌 ..... 大さじ2杯  
★砂糖 ..... 大さじ1杯  
★みりん ..... 大さじ1杯  
★料理酒 ..... 大さじ1/2杯  
★顆粒だし ..... 大さじ1/2杯  
★水 ..... 50cc

## 作り方

**1** ★を全て混ぜ合わせ、600Wのレンジで1分加熱。  
温まったら更によくかき混ぜる。

**2** とんかつ全体に味噌ダレを塗る。

**3** パンとキャベツととんかつを挟む。

**4** 予熱で温めたプレートにセットし、カバーを閉じて2分半焼いて  
出来上がり。



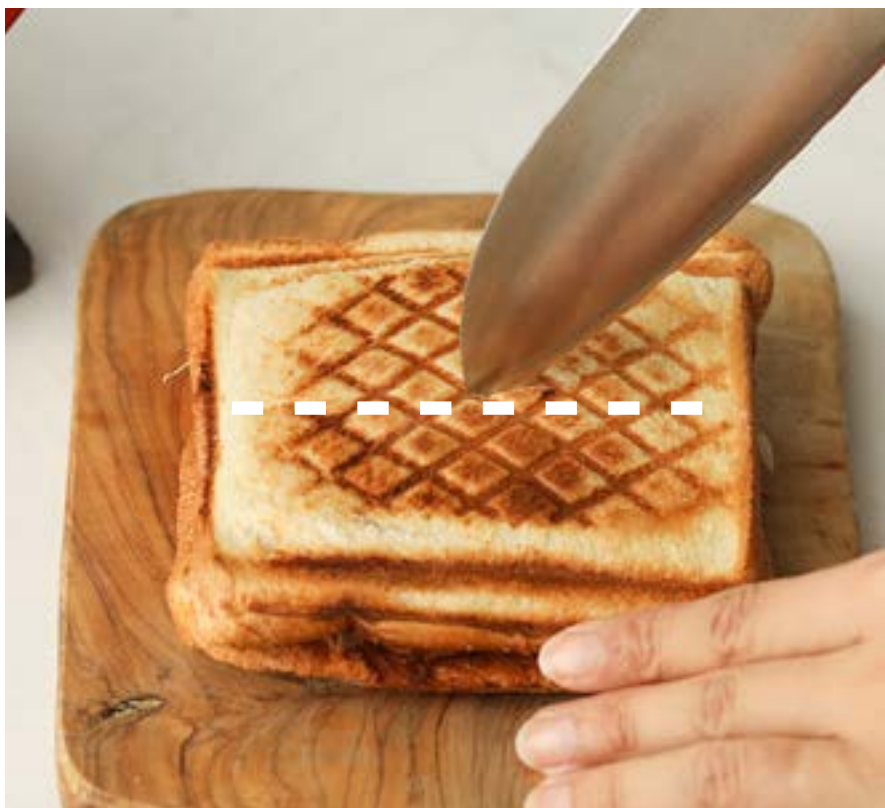
とんかつ全体に味噌ダレを塗っておくと、どこを食べても  
美味しい味噌カツが味わえます。

プラッドはボリュームたっぷりの具も挟めるので、思い  
切ってキャベツたっぷりでもOK！キャベツは熱で縮む  
ので、1分半ぐらい経ったらハンドルロックを何段階か  
閉じてみましょう！



Column

# ホットサンドの美しい切り方



**1** 包丁の先で、点線を描くように切り込みを入れる。



**2** 切り込みに沿って包丁を押し込むようにして一気に切る。

## Point

包丁はスライドさせずに下まで押し込むことで、断面を美しく切ることができます。

## おすすめの包丁はこちら

ホットサンドを切るなら、波刃よりまっすぐな刃の方が断面を美しく切れるのでおすすめ！切っ先が尖っているのをお選びください。

実際に使用したのはこれ



G-46 三徳 18cm

[GLOBAL 三徳包丁を詳しく見る](#)



IST 万能 19cm

[GLOBAL-IST 万能包丁を詳しく見る](#)





つつい手が伸びちゃう♪  
コンコン焼き 3種

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

プレスサンドメーカーを詳しく見る





## 材料（6個分）

油揚げ …………… 3枚分

<お餅コンコン用>

☆3 お餅 …………… 半分

<おからコンコン用>

☆3 ハム …………… 1枚

☆1 おから …………… 50g

☆3 ピザ用チーズ …… 適宜

<ピザ風コンコン用>

☆2 ミニトマト …… 2個(くし切り)

☆2 玉ねぎ …… 少々(薄切り)

☆2 ピーマン …… 1/3個(輪切り)

☆2 ソーセージ …… 1本(輪切り)

☆2 ピザ用チーズ …… 適宜

☆2 ケチャップ …… 適宜

## 作り方

**1** 油揚げを湯通しし水気を切り、半分に切って袋状にする。

**2** ☆1のおからを袋状にした油揚げに1枚分に入れ爪楊枝で口を閉め、予熱後のプレートに2個同時に入れて2分半焼いて出来上がり。

**3** ☆2の材料を袋状から更に開き、具材を乗せ爪楊枝で口を閉じ予熱後のプレートに2個同時に入れて2分半焼いて出来上がり。

**4** ☆3のお餅を半分の厚さに切り、袋状にした油揚げに1個ずつ入れ、ハム・チーズを入れて爪楊枝で口を閉め予熱後、2個同時に入れて2分半焼き、餅がまだ硬ければ、餅が柔らかくなるまで焼く。



油揚げにプラッドの焼き模様がついてちょっぴりランクアップ♪一品足りない時のおかず、お弁当にもおつまみにもオススメ。ヘルシーで美味しい逸品です！



なんとも言えない香ばしい甘さ♪  
**焼きシュガードーナツ**

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)



## 材料（1個分）

シュガードーナツ …… 1個                      ブルーベリージャム …… 適宜  
バニラアイス …… 適宜

## 作り方

1 予熱後、ドーナツをセットし、カバーを閉じて2分半焼く。

.....

2 バニラアイスとブルーベリージャムを添えて出来上がり。



焼き立てをすぐ召し上がってください。ドーナツの砂糖がキャラメリゼのような風味となりとっても美味しいです♪  
プレートに残っている砂糖は、プレートを熱しながら拭き取ると取れやすいです。やけどに気をつけながらお手入れしてください。



トルコ名物 レモンが決め手！  
**サバサンド**

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)





## 材料（2個分）

デミトレコン(セサミパン)	トマト	薄切り2枚
..... 4切れ	レッドオニオン	薄切り2枚
塩サバ	レモン	1/2個
..... 1/2切れ		
レタス		
..... 1枚		

## 作り方

- 1 レモンの輪切りを2枚作り、残りを焼いた塩サバに絞ってかけておく。
- 2 パンにバターを塗って、レタス→レッドオニオン→レモン→サバ→トマトの順で挟む。
- 3 予熱で温めたプレートにセットし、カバーを閉じて2分半焼いて出来上がり。



デミトレコンのごまが香ばしく、サバとの相性バツグン！  
.....  
デミトレコンの代わりに食パンでももちろん美味しいです。  
.....  
本場のサバサンドは、バケツに挟んで食べるのでバケツを  
.....  
使うのもおすすめです。  
.....



Column

## 揃えたい！recolte キッチン家電（1）



### カプセルカッター ボンヌ



おろしや泡立てにも対応した、  
1台7役の万能フードプロセッサー！



カプセルカッター ボンヌを詳しく見る



# ラクレット&フォンデュメーカー メルト



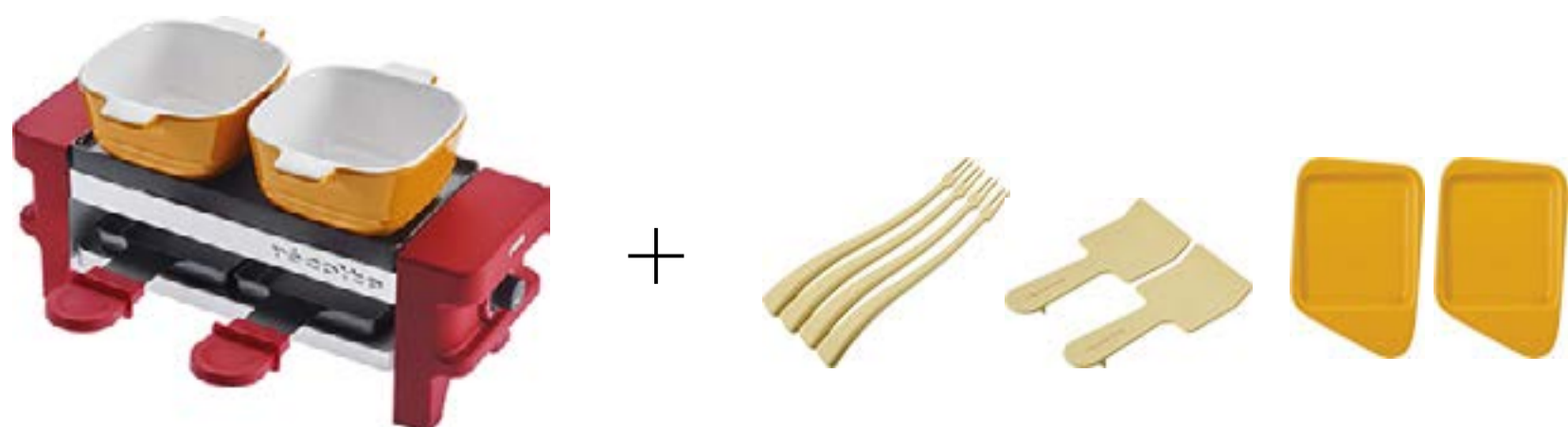
話題のラクレットが自宅で簡単に！



ラクレット&フォンデュメーカー メルトを  
詳しく見る



「メルト」がもっと便利になる、  
オプション付きセットも！



ラクレット&フォンデュメーカー メルト  
本体+オプションセットを詳しく見る





ふんわりココナッツの香り  
フレンチトースト

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)



## 材料（1個分）

☆ココナッツミルク	……	40cc	粉砂糖	……	適宜
☆牛乳	……	40cc	メイプルシロップ	……	適宜
☆卵	……	1/2個	ブルーベリージャム	……	適宜
☆練乳	……	大さじ1杯	6枚切り食パン	……	1枚

## 作り方

- 1 ☆の材料を混ぜ卵液を作る。
- 2 食パンを卵液にサッと漬け、予熱したプレートにセットし、カバーを閉じて2分半ほど焼く。
- 3 一旦開き、焼き具合を見る。  
まだ焼けていないようなら様子を見ながら焼き目が付くまで焼く。
- 4 半分に切って盛り付け、メイプルシロップとジャムを添えて出来上がり。



卵液に染み染みにしてしまうと膨らみすぎて危険です。  
またプレートの間から液体が漏れ出し、やけど・故障の原因になりますので、サッと漬けて焼いてください。

### ポイント！

卵液はレコルトのハンディブレンダー Slim プラス(泡立て器アタッチメント)を使うと簡単になめらかに仕上がります。



ハンディブレンダー Slim プラスを  
詳しく見る



不思議食感！  
えびチリチリサンド

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)





## 材料（2個分）

えびチリ ..... 8～10尾分  
春雨 ..... 20g  
卵 ..... 2個

万能ねぎ ..... 適宜  
8枚切り食パン ..... 2枚  
マーガリン ..... 適宜

## 作り方

1

180度の油で春雨を揚げる。

2

炒り玉子を作る。

3

パンにマーガリンを塗り、炒り玉子→揚げ春雨→えびチリ→万能ねぎの順に挟み三角形に折る。

4

2個分作り、予熱で温めたプレートにセットし、カバーを閉じて2分半焼いて出来上がり。



春雨を揚げる時、油がとても跳ねるので気をつけてください！  
チーズも入れるとボリュームアップして美味しいです。



フォッカッチャでちゃちゃっと  
**ホットカプレーゼサンド**

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)





## 材料（1個分）

フォカッチャ …………… 2切れ  
トマト(輪切り) ……… 4切れ  
モッツアレラチーズ(輪切り)  
…………… 50g

サラミ …………… 6切れ  
バジルの葉 ……… 4枚

## 作り方

**1** フォカッチャの厚さを半分に切る。

**2** 予熱で温めたプレートにフォカッチャを乗せ、サラミ→バジル→  
トマト→モッツアレラチーズ→フォカッチャの順にセットする。

**3** カバーを閉じて2分半焼く。



フォカッチャが焼くことで香ばしくなり、モッツアレラ  
チーズのとろ～りとサラミとのバランスが最高に美味し  
いです！

食パンでももちろん美味しいですが、ぜひ一度フォカッチャで  
お試しください。





甘党にはたまらない！  
あんこーーベーグル

このレシピで使われているもの



プレスサンドメーカー プラッド

[プレスサンドメーカーを詳しく見る](#)





## 材料（1人分）

セサミベーグル	.....	1個	☆さつまいも	.....	1本
粒あん	.....	10g～	☆砂糖	.....	大さじ1杯
		お好みの分量で	☆醤油	.....	小さじ1/5杯
甘栗	.....	2粒			
クリームチーズ	.....	お好みの分量			

## 作り方

- 1 さつまいもを輪切りにし、ひたひたぐらいに浸かるぐらいに鍋に水を入れ、水から煮る。  
沸騰したら砂糖を入れ、さつまいもが柔らかくなるまで15分位煮て、最後に醤油を加える。
- 2 半分の厚さに切ったベーグルに、粒あん→さつまいも→甘栗→クリームチーズの順に挟む。
- 3 予熱で温めたプレートにセットし、カバーを閉じて2分半焼いて出来上がり。



あんことクリームチーズのバランスはお好みです。  
甘いものが大好きでない人には、あんこ少なめ、クリームチーズ多めのほうがおすすめです。  
甘栗の代わりに黒煮豆などを入れても美味しいです。

Column

## 揃えたい！recolte キッチン家電（2）



### ホームバーベキュー



手軽に本格バーベキューを楽しもう！



[ホームバーベキューを詳しく見る](#)



料理の幅がグッと広がる！  
プレート5枚セットもあります♪



+



[ホームバーベキュー プレート5枚セットを  
詳しく見る](#)



# ポットデュオ タント



食卓でアツアツの料理を堪能できる！



ポットデュオ タントを詳しく見る



「焼く」「炒める」対応のグリルプレートで料理の幅が広がる！



+



ポットデュオ タント グリルプレートセットを詳しく見る





# *Press Sand Maker Recipe*

AQUA オリジナルレシピ集

発行日 2019年8月29日

改定日 2019年8月29日

発行元 株式会社 AQUA

<http://www.aqua-inc.co.jp/>

本書の掲載写真、記事の無断  
転載・複製を一切禁じます。