



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

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
レッククック
Cook

**ウイナーと
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。



**カマンベールチーズとウイナーの
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	A レタス(ちぎる)……………2枚
CO・OP ポークウイナー 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。



**アボカドとウイナーの
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じみにくくなります。