

Hot Sand Maker Recipe



AQUA

オリジナルレシピ集

15種

お弁当のレシピ



Esニック唐揚げ &
人参ラペサンド

[レシピを見る](#)



ホットサンド+
野菜ベーコン巻き

[レシピを見る](#)



きんぴら
ライスバーガー

[レシピを見る](#)



ミニ
たい焼き

[レシピを見る](#)



悪魔の
おにぎり

[レシピを見る](#)

Column

揃えたい! BRUNO キッチン家電

[見る](#)

パーティーのレシピ



紅白
たい焼き

[レシピを見る](#)



はんぺん
ワッフル焼き

[レシピを見る](#)



スパム
おにぎり

[レシピを見る](#)



米粉と豆乳ヨーグルトの
カナッペ

[レシピを見る](#)



簡単
アップルパイ

[レシピを見る](#)



2種
タルト

[レシピを見る](#)

Column

ホットサンドの美しい切り方

[見る](#)

残り物でホットサンド



悪魔の
トーストサンド

[レシピを見る](#)



焼きそば+
カレーサンド

[レシピを見る](#)



マフィン
サンド

[レシピを見る](#)



バインミー風
サンド

[レシピを見る](#)

Column

一緒に使いたいキッチンアイテム

[見る](#)



お弁当のレシピ

エスニック唐揚げ&人参ラペサンド

材料(2枚分)

◆エスニック唐揚げホットサンド

食パン … 2枚

唐揚げ … 3個

パクチー … 適宜

スウィートチリソース … 大さじ1

◆人参ラペサンド

ぶどうパン … 2枚

人参 … 1本

塩 … 小さじ1

☆バルサミコ酢 … 大さじ2

☆オリーブオイル … 大さじ2

☆黒胡椒 … 小さじ2

エスニック唐揚げ&人参ラペサンド



作り方

◆エスニック唐揚げホットサンド

- 1 パンにスウィートチリソースを塗り、1/3の厚さに切った唐揚げとパクチーを乗せて挟む。
- 2 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、5分程度焼いて出来上がり。

◆人参ラペサンド

- 1 人参をスライサーで薄切りにしてから塩揉みし、10分程度置いて水切りをする。
- 2 ①の人参と☆の材料を混ぜ合わせて、ぶどうパンで挟む。
- 3 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、5分程度焼いて出来上がり。



大満足ホットサンドのお弁当。
ダブルサイズなら一度に2枚焼ける
ので、時短になります！

このレシピで使われているもの



ホットサンドメーカー
ダブル

+



ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーダブルを詳しく見る](#) >



お弁当のレシピ

ホットサンド + 野菜ベーコン巻き

材料（1人分）

食パン … 2枚

卵焼き … 2切れ

マヨネーズ … 小さじ2

マスタード … 小さじ1

ポテトサラダ … 30g

フリルレタス … 1枚

ベーコン … 3枚

茹でたインゲン … 3本

人参 … 3cm

ホットサンド + 野菜ベーコン巻き

作り方

1

パンにマヨネーズとマスタードを塗り、1cmほどの厚さに切った卵焼きを挟み、三角に折る。

2

パンにフリルレタスとポテトサラダを挟み、三角に折る。

3

ホットサンドプレートの片方に、①のパンと②のパンを置く。

4

ホットサンドプレートのもう片方に、インゲンベーコン巻きと人参ベーコン巻きを置く。

5

ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、5分程度焼いて出来上がり。



ダブルサイズならホットサンド2種類とおかずを同時に作れるから、忙しい朝のお弁当作りにとっても助かります！

このレシピで使われているもの



ホットサンドメーカー
ダブル

+



ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーダブルを詳しく見る](#) >



お弁当のレシピ

きんぴらライスバーガー

材料(1個分)

玄米ご飯 … 200枚

きんぴら … 50g

フリルレタス … 1枚

のり … 1枚

☆醤油 … 大さじ1

☆みりん … 大さじ1

ごま油 … 適量

きんぴらライスバーガー

作り方

- 1 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、ごま油をプレートに薄く塗る。
- 2 ご飯を半分量丸めてワッフルの真ん中に置き、途中で開けて、☆を混ぜたタレを塗りながら、シングルサイズは約3分、ダブルサイズは約5分程度焼く。
- 3 ご飯の上に海苔、きんぴら、フリルレタスを乗せてもう1枚のご飯に挟んで出来上がり。

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

ワッフルプレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
シングルを詳しく見る >

ワッフルプレートを
詳しく見る >



+



ホットサンドメーカー
ダブル

ワッフルプレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
ダブルを詳しく見る >

ワッフルプレートを
詳しく見る >



お弁当のレシピ

ミニたい焼き

材料（6～8個分）

ホットケーキミックス … 200g

卵 … 1個

牛乳 … 140ml

☆チーズ（角切り） … 45g

☆コーン … 50g

☆枝豆 … 大さじ2

☆ベーコン（細切り） … 50g

☆塩 … 少々

ミニたい焼き

作り方

1 卵と牛乳を入れよく混ぜた後、ホットケーキミックスと☆を加えてさっくり混ぜる。

2 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、3分程焼いて出来上がり。



お弁当にピッタリ!

ささっと混ぜて焼くだけ。

おかずミニおさかな焼き。

小さなお子さんでも持ちやすく、

モグモグ食べやすいサイズです!

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

おさかなプレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
シングルを詳しく見る >

おさかなプレートを
詳しく見る >



お弁当のレシピ

悪魔のおにぎり

材料（4 個分）

ご飯 … 200g

天かす … 40g

青のり … 適量

麺つゆ … 大さじ1～2

ごま油 … 数滴

海苔 … 2枚

悪魔のおにぎり

作り方

1 ご飯に、麺つゆでふやかした天かすと青のりを入れ、混ぜ合わせる。

2 ホットサンドメーカーを約2分間予熱したあと、ごま油をプレートに塗り、シングルサイズは3分、ダブルサイズは、5分程度焼く。

3 丁度良い大きさにカットした海苔を巻いて、出来上がり！



美味しくていくらでも食べたくなる、でもカロリーが気になる悪魔のおにぎり！ホットサンドプレートで焼くことで、外側カリっと中はふわっとしています♡

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーシングルを詳しくを見る >](#)

揃えたい！BRUNO キッチン家電



コンパクトホットプレート



もっと早く買えばよかった！の声多数



コンパクトホットプレートを詳しく見る >

トースターグリル



魚や焼き鳥も焼けちゃう！



トースターグリルを詳しく見る



マルチスティックブレンダー



刻む・つぶす・混ぜる・泡立てる・砕くが1台で！



マルチスティックブレンダーを詳しく見る >



パーティーのレシピ

紅白たい焼き

材料（12～14個分）

☆タピオカ粉 … 170g

☆薄力粉 … 90g

☆ベーキングパウダー … 12g

☆砂糖 … 70g

塩 … ひとつまみ

牛乳 … 120ml

食紅（ローズ） … 少々

白あん … 90g（1個当たり7g）

紅白たい焼き

作り方

1 ☆の粉類を混ぜたあと、牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。

2 ①を1/2に分けたあと、半分には食紅を入れ色を付ける。

3 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、生地を入れ、白あんを置き、更にあんこが隠れるくらい生地を足して3分程焼いたら、出来上がり！



フォトジェニックな紅白おさかな焼き。

綺麗な色を出すため、焼きすぎにはご注意を！

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

おさかなプレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
シングルを詳しく見る



おさかなプレートを
詳しく見る





パーティーのレシピ

はんぺんワッフル焼き

材料（1人分）

はんぺん … 1枚

☆ツナ … 35g

☆玉ねぎ（みじん切り） … 少々

☆大葉 … 1枚

☆とろけるチーズ … 40g

☆マヨネーズ … 小さじ2

☆塩 … 少々

☆黒胡椒 … 少々

はんぺんワッフル焼き

作り方

- 1 はんぺんを1/2の厚さに切り、ワッフルの型に入るように四角に切る。
- 2 ☆の材料を混ぜ合わせて、①のはんぺんで挟み、三角に折る。
- 3 ②で作った三角のはんぺんサンドを2つ、プレートに置く。
- 4 ホットサンドメーカーを予熱せず、ごま油をプレートに塗り3分程焼いたら、出来上がり！



軽い食感で食べやすく、ワッフル模様がとっても華やか！

はんぺんは焼くと膨らむので、具材は水分を良く切り、少なめに入れるのがポイントです。

このレシピで使われているもの



ホットサンドメーカー
シングル

+



ワッフルプレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
シングルを詳しく見る



ワッフルプレートを
詳しく見る





パーティーのレシピ

スパムおにぎり

材料（4 個分）

ご飯 … 300g

スパム缶 … 1/2 缶

☆醤油 … 大さじ 1

☆みりん … 大さじ 1

卵 … 1 個

砂糖 … 大さじ 1

海苔 … 2 枚

スパムおにぎり

作り方

- 1 スパムを1cmほどの厚さに切り、☆を混ぜてタレを作る。
- 2 卵と砂糖で薄焼き卵を作り、4等分にしたご飯を俵型ににぎっておく。
- 3 ホットサンドメーカーを約2分予熱し、ごま油をプレートに塗る。
- 4 スパムを置き、タレぬり、薄焼き卵、ご飯の順に乗せ、シングルサイズは3分、ダブルサイズは5分程度焼く。
- 5 丁度良い大きさにカットした海苔を巻き、もう一度タレを塗って、出来上がり！



ご飯の下にスパムを置いて焼くことで、模様が付きやすいです。

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーシングルを詳しくを見る >](#)



+



ホットサンドメーカー
ダブル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーダブルを詳しくを見る >](#)



パーティーのレシピ

米粉と豆乳ヨーグルトのカナッペ

材料(6～10個分)

☆米粉 … 100g

☆豆乳ヨーグルト … 100cc

☆牛乳 … 50ml

☆卵 … 1個

☆ベーキングパウダー … 3g

☆蜂蜜 … 20g

ゆで卵 … 1個

ポテトサラダ … 30g

明太ポテトサラダ … 30g

フリルレタス … 1枚

パセリ … 適量

黒ゴマ … 適量

ブラックペッパー … 適量

ピンクペッパー … 適量

米粉と豆乳ヨーグルトのカナッペ

作り方

1 生地材料☆をすべて混ぜ、ホットサンドメーカーを約1分間予熱した後2～3分程度焼く。

2 お好みでタマゴ、ポテトサラダ、明太ポテトサラダを盛りつければ、出来上がり！



米粉の生地なので軽い口当たりにパリッと焼きあがるので、どんな具材とも相性がよいです。

タルト生地は型の8分目程度に入れるのが焼く時のポイント。生地を注ぐと溢れてしまいます。

このレシピで使われているもの



ホットサンドメーカー
シングル

+



タルトプレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
シングルを詳しく見る



タルトプレート
を詳しく見る





パーティーのレシピ

簡単アップルパイ

材料（1個分）

冷凍パイ生地 … 2枚

りんご … 大1個

砂糖 … 大さじ1.5

はちみつ … 大さじ1.5

シナモン … 適量

塩 … ひとつまみ

簡単アップルパイ

作り方

1

いちょう切りにスライスしたりんごと砂糖、はちみつ、塩を入れて電子レンジで5分温める。

2

自然解凍したパイシート1枚をおさかなプレートに合わせて敷き、冷ました①の具材を置き、シナモンをふりかけ、さらにもう1枚のパイシートではさむ。

3

ホットサンドメーカーで5～10分焼いたら、出来上がり！



冷凍の生地を使った、簡単アップルパイ。中身をミートソースにすれば、ミートパイも簡単に出来ちゃいます！

このレシピで使われているもの



ホットサンドメーカー
ダブル

+



お魚プレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
ダブルを詳しく見る



おさかなプレートを
詳しく見る





パーティーのレシピ

2種タルト

材料（15～18個分）

☆ホットケーキミックス … 200g

☆卵 … 1個

☆牛乳 … 140ml

◆チョコタルト

ミルクチョコ … 150g

生クリーム … 75g

◆チーズカスタードクリームタルト

クリームチーズ … 適量

砂糖 … 30g

卵黄 … 1個分

薄力粉 … 大さじ1

牛乳 … 100cc

バニラエッセンス … 数滴

◆トッピング

生クリーム（デコレーション用）市販 … 1箱

ブルーベリー等のフルーツ … 適量

2種タルト

作り方

◆チョコタルト

1 ☆を混ぜてタルト生地を作り、ホットサンドメーカーを約1分間予熱した後、2～3分程度焼く。

2 鍋に生クリームを入れ、生クリームにふつふつと泡がでてきたら砕いたチョコレートを混ぜる。

3 焼いたタルトに③のチョコレートをに入れて生クリームとフルーツで飾り付ければ、出来上がり！

◆チーズカスタードクリーム

1 ☆を混ぜてタルト生地を作り、ホットサンドメーカーを約1分間予熱した後、2～3分程度焼く。

2 室温に戻したクリームチーズときび砂糖をホイッパーですり混ぜた後、卵黄を加えて混ぜる。

3 小麦粉をふるいながら混ぜ入れた後、牛乳を少しずつ混ぜながら加え、バニラエッセンスを加える。

4 ラップをせずに500wで2分電子レンジで温め、1度取り出し混ぜ、更に1分電子レンジで温めて混ぜる。

5 焼いたタルトに④のチーズカスタードクリームを入れて、生クリームとフルーツで飾り付ければ、出来上がり！



タルト生地は型の8分目程度に入れるのが焼く時のポイント。
フチいっぱい生地を注ぐと溢れてしまいます。

このレシピで使われているもの



ホットサンドメーカー
ダブル

+



タルトプレート
(別売り)

ホットサンドメーカー
ダブルを詳しく見る



タルトプレート
を詳しく見る



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](#)





残り物でホットサンド

悪魔のトーストサンド

材料（1枚分）

食パン … 2枚

チーズ … 1～2枚

グラニュー糖 … 70～100g

悪魔のトーストサンド

作り方

1 食パンにお好みの分量のチーズとグラニュー糖を挟み、更に表面にもチーズとグラニュー糖を乗せる。

2 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、シングルサイズは3分、ダブルサイズは5分程度焼いたら、出来上がり！



甘じょっぱくて後引く、危険な悪魔のトースト。

グラニュー糖をこれでもかっ!というくらいかけた方が美味しいです。

チーズの香ばしさと、お砂糖の舌触りも病みつきです。

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーシングルを詳しくを見る](#) >



+



ホットサンドメーカー
ダブル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーダブルを詳しくを見る](#) >



残り物でホットサンド

焼きそば + カレーサンド

材料（1枚分）

食パン … 2枚

焼きそば … 50～70g

レトルトカレー … 1/2パック

マーガリン … 適量

焼きそば + カレーサンド



作り方

1 食パンにマーガリンを塗り、お好みの分量の焼きそば、カレーを挟む。

2 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、シングルサイズは3分、ダブルサイズは5分程度焼いたら、出来上がり！



会津ご当地グルメ カレー焼きそば
をホットサンドで♪

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーシングルを詳しくを見る >](#)



+



ホットサンドメーカー
ダブル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーダブルを詳しくを見る >](#)



残り物でホットサンド

マフィンサンド

材料（1枚分）

マフィン … 2枚

生ハム … 2枚

☆アボカド … 1/4個

☆フリルレタス … 1枚

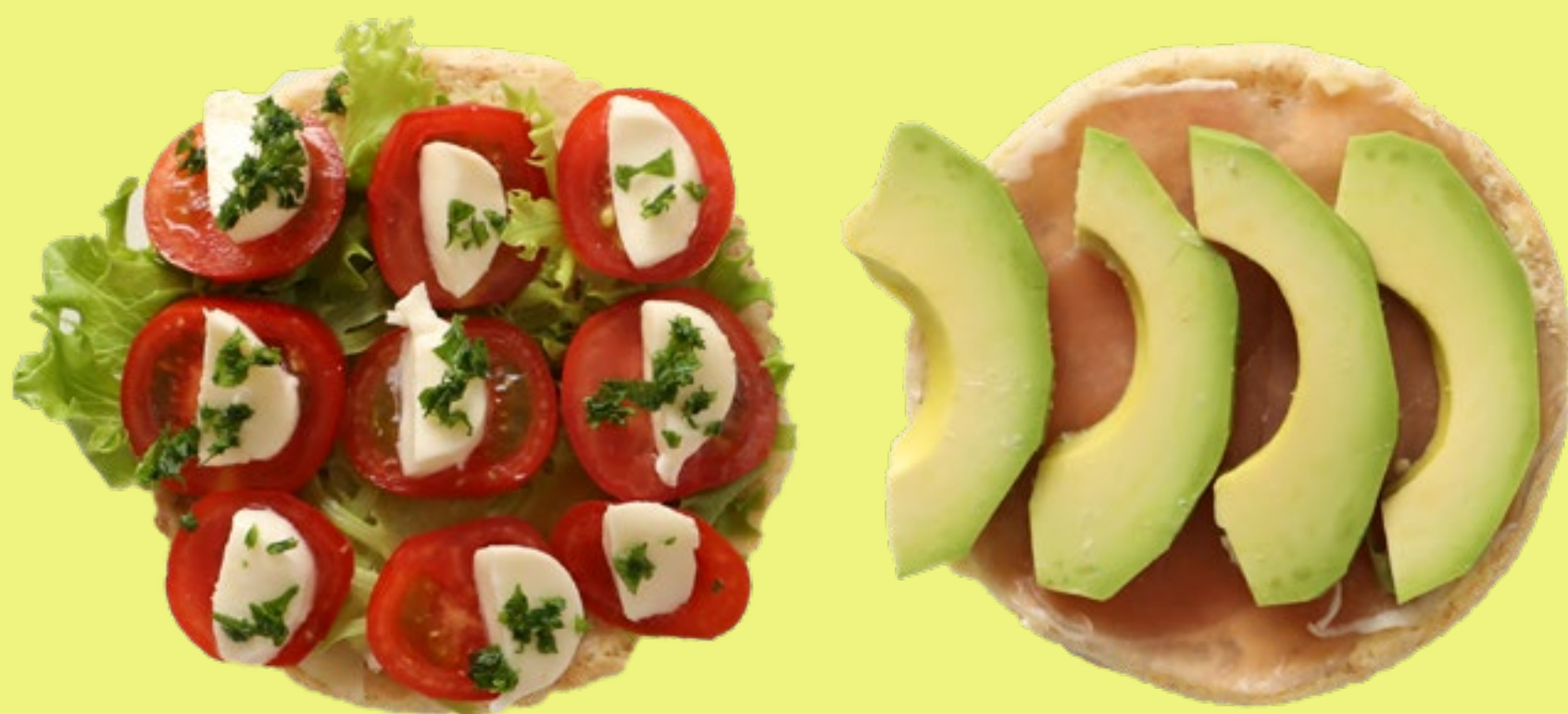
☆トマト … 1/6個

☆モッツァレラチーズ … 4個

☆バジルソース … 適量

マーガリン … 適量

マフィンサンド



作り方

- 1 マフィンにマーガリンを塗り、お好みの分量☆の具材を挟む。
- 2 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、シングルサイズは3分、ダブルサイズは5分程度焼いたら、出来上がり！



ホットサンドメーカーで焼けるのは、食パンだけではありません。マフィンももちろん焼けちゃうんです！マフィンサンドに模様の焼き目をつけるとフォトジェニックなホットサンドが出来上がり！

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーシングルを詳しくを見る >](#)



+



ホットサンドメーカー
ダブル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーダブルを詳しくを見る >](#)



残り物でホットサンド

バインミー風サンド

材料（1枚分）

食パン … 2枚

ミートボール … 4個

☆なます … 適量

☆目玉焼き … 1個

☆パクチー … 適量

マーガリン … 適量

バインミー風サンド



作り方

1 パンにマーガリンを塗り、お好みの分量☆の具材と半分に切ったミートボールを挟む。

2 ホットサンドメーカーを約2分間予熱した後、シングルサイズは3分、ダブルサイズは5分程度焼いたら、出来上がり！



なますを入れるといっきにベトナム名物バインミー風に。

なますが無い場合は、千切りにした大根と人参を塩もみした後酢と砂糖で和えるだけで簡単にできちゃいます♪

このレシピで使われているもの



+



ホットサンドメーカー
シングル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーシングルを詳しくを見る](#) >



+



ホットサンドメーカー
ダブル

ホットサンドプレート
(本体付属)

[ホットサンドメーカーダブルを詳しくを見る](#) >

一緒に使いたいキッチンアイテム



BRUNO パンサーバー



そのまま
テーブルへ♪



パンサーバーを詳しく見る



BRUNO トング



焼き立てを
取り出す時に!



トングを詳しく見る



BRUNO エプロン



デザイン・機能性◎



エプロンを詳しく見る



薄型水切りラック+吸水マット



洗ったプレートの
一時置きに!



薄型水切りラックを詳しく見る





Hot Sand Maker Recipe

AQUA オリジナルレシピ集

発行日 2018年7月13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。