

～エルヴィス・プレスリーのサンドイッチ～より
エルヴィスのサンドイッチ

レシピ監修 エコール 辻 東京 小野 達也 先生



ロックンロールのスーパースター、エルヴィス・プレスリーが愛したサンドイッチです。
 お店で食べて気に入った、ジャムとピーナツバター、ベーコンの驚きのサンドイッチ。
 そして母の思い出がまつまったバナナとピーナツバターのサンドイッチをお楽しみください！

材料 ～ ベーコン入り：食パン3枚使用、バナナ入り：食パン2枚使用～

<ピーナツバター>

生ピーナツ	400g
グラニュー糖	30g
塩	3g
ピーナツ油	40g

<ブルーベリージャム>

冷凍ブルーベリー	300g	
グラニュー糖	240g	
ペクチン	4g	
グラニュー糖	4g	ペクチンと混ぜる分
レモン汁	5g	

<具材>

スライスベーコン	3枚分(めやす)	※量はお好み
バナナ	1本	

作り方

Prepare
準備

■生ピーナツは180℃で20分程度ローストして、皮をむいておく。

ピーナツバターを作る

Step 1 ステップ1

フードプロセッサーにローストして皮をむいたピーナツ、グラニュー糖、塩を入れ細かく粉碎する。



Step 2 ステップ2

粒が細かくなり、少しペースト状になったら、ピーナツ油を入れる。



Step 3 ステップ3

好みの粒の大きさとペーストの状態になれば完成。



ジャムを作る

Step 4 ステップ4

刻んだ冷凍ブルーベリーと砂糖をよく混ぜて一晩冷蔵庫に置き、水分を出しておく。



Step 5 ステップ5

ボウルの底の砂糖も残さず鍋に入れ、104℃まで煮詰め、火を止める。
ペクチンとグラニュー糖をよく混ぜてから振り入れ、1~2分ほど沸騰させる。
※ペクチンはグラニュー糖と混ぜないとうまく溶けません



Step 6 ステップ6

火を止め、レモン汁を加える。



組み立て (ピーナツバター、ベーコン、ジャムのサンド)

Step 7 ステップ7

食パン3枚使用。
2枚にピーナツバター、1枚にブルーベリージャムを塗っておく。



Step 8 ステップ8

ベーコンをフライパンでお好みの状態になるまで炒める。



Step 9 ステップ9

ブルーベリージャムを塗った面に、
炒めたベーコンをのせる。



Step 10 ステップ10

ピーナツバターを塗ったパンにブルーベリージャムと
ベーコンをのせたパンを重ね、ピーナツバターを塗った
2枚目のパンをベーコン側にサンドする。



Step 11 ステップ11

フライパンで両面に焼き目を付けて完成。



組み立て (バナナとピーナツバターサンド)

Step 12 ステップ12

食パン2枚使用。
2枚にピーナツバターを塗っておく。



Step 13 ステップ13

バナナを1/4にカットする。
フライパンでバナナが形崩れしない程度に軽く炒める。



Step14
ステップ14

ピーナッツバターを塗ったパンの上に炒めたバナナを並べ、2枚目のパンでサンドする。



Step15
ステップ15

フライパンで両面に焼き目を付けて完成。



食べごろと保存方法

できたてがおすすめ、当日中に食べきってください。