



## 치즈햄구이

### <재 료>

블럭치즈 .....	100g
햄6쪽 .....	3mm두께
식빵 .....	1장
체다슬라이스치즈 .....	1장
파인애플 .....	1쪽
완두콩 .....	16개
햄 .....	30g
크랙카 .....	8개
체다슬라이스치즈 .....	1장
오이 .....	20g
체리 .....	2개
올리브 .....	1개
작은토마토 .....	1개
피망, 햄, 레몬, 파야슬리, 래디쉬 .....	조금

### <만드는 법>

- ① 블럭치즈는 3~4mm 두께로 납작하게 썰고 햄도 같은 두께로 썰어 놓는다.
- ② 알미늄호일에 햄, 치즈, 햄, 치즈, 햄 순서로 얹어 꼭 찐다음 오븐토우스터나 생선굽는 그릴에 넣어 치즈가 약간 녹아 햄에 딱 붙을 정도로만 익혀 식힌다.
- ③ ②의 햄치즈 구이는 한입 크기로 썰어 놓는다.
- ④ 식빵에 슬라이스 치즈1장을 놓고 식빵 가장자리를 잘라낸 다음 햄, 파인애플, 완두콩을 보기 좋게 얹어 오븐 토우스터나 생선굽는 그릴에 넣어 치즈가 빵에 붙을 정도로만 굽는다.
- ⑤ ④의 재료는 8쪽으로 썰어 놓는다.
- ⑥ 크랙카에 슬라이스치즈를 화형으로 떠서 얹고 그 위에 오이, 햄, 체리를 얹어 장식한다.
- ⑦ 크랙카 위에 치즈를 얹고 작은 토마토 썰은 것파 올 리브를 얹는다.
- ⑧ 크랙카 위에 치즈를 얹고 피망과 체리를 얹는다.
- ⑨ 크랙카 위에 화형으로 뜯 치즈를 얹고 오이, 파인애플, 체리로 장식한다.
- ⑩ 위 재료를 보기 좋게 담고 레몬, 체리, 파야슬리, 래디쉬 등으로 장식한다.



## 피자토우스트

### 〈재 료〉

식빵 ..... 3장  
 불란서빵 ..... 3쪽  
 피자치즈 ..... 100g

### 피자소อส

햄 ..... 50g  
 베이컨 ..... 3장  
 프랑크소시지 ..... 2개  
 올리브, 버터(식용유), 소금, 후추  
 양파 ..... 1/2개  
 피망 ..... 1개  
 양송이 ..... 5개

### 〈만드는 법〉

- ① 식빵은 크고 도톰한 것으로 준비한다.
  - ② 불란서빵은 1cm두께로 어슷하게 썰어 놓는다.
  - ③ 피자치즈는 5mm두께로 가로 세로 2cm 정도의 크기로 썰어 놓는다.
  - ④ 햄, 베이컨, 양파, 양송이는 납작하게 썰고 피망은 링으로 올리브는 납작하게 썬다.
  - ⑤ 팬에 버터나 식용유를 넣고 베이컨, 양파, 양송이, 햄을 넣어 볶으면서 소금, 후추로 간을 맞춘다.
  - ⑥ 식빵과 불란서빵에 각각 피자소오스를 바르고 ⑤의 재료를 고루 얹은 후 피망과 올리브를 얹고 피자 치즈를 얹는다.
  - ⑦ 250~300℃의 오븐에 ⑥의 피자토우스트를 넣어 치즈가 녹을 정도로만 굽는다.
- \* 피자토우스트는 오븐이 아니더라도 생선굽는 그릴이나 오븐토우스터에 넣어도 충분히 구워진다.