

さつまいもとりんごのふわふわサンド



【材料】食パン4枚分の分量

- | | |
|--------|-----------|
| ・食パン | 4枚 |
| ・さつまいも | 1cmの輪切り2個 |
| ・りんご | 1/3個 |
| ・水 | 適量 |

【作り方】

- ①小鍋で、さつまいもを茹でる。
- ②①で使った小鍋に、りんごをすりおろし入れ、混ぜながら弱火で煮詰める。
- ③普通の食パンなら耳を取り除く。(サンドイッチ用ならそのまま)
※中期の子はここで、パンを小さく切って(またはちぎって)②に入れるか、上から②をかける。
- ④食パンの片面に②のジャムを塗るように、薄くまんべんなくぬりサンドイッチにする。食べやすい大きさに切る。

◎ポイント

飲み込みにくくなるので... ②では、あまり長く煮詰めず、ほんの少し水分が残っている状態で火を止めるのがベスト!