

치즈 샌드

| | |
|------------|---------|
| 노란 슬라이스 치즈 | 10장 |
| 건포도 | 1/2 cup |
| 호두 | 1 cup |
| 햄(샌드위치용) | 4장 |

- *호두는 껍질을 벗겨 반으로 가른다.
도마 위에 쿠킹 호일을 깔고 위에 치즈 두 장을 놓고
위에 호두를 올린다.
- *여기에 치즈-햄-치즈-건포도 순으로 올리고,
맨 위에 치즈 두 장을 덮는다.
- *바닥에 깔아놓은 쿠킹 호일로 치즈 샌드를 감싼다.
- *치즈 샌드를 감싼 쿠킹 호일은 정사각형으로 모양을
잡은 후 김 오른 찜통에 넣고 20분간 찜다.
- *찌낸 치즈 샌드는 그대로 두면 찜득찜득 해지므로
바로 냉동실에 넣어 얼려 두었다가
먹을 때 냉동실에서 꺼내어 주사위 모양으로 썰어 낸다.