

# ○黒豆のサンドイッチ

## 【材料】

- 食パン（サンドイッチ用）2枚
  - 黒豆の煮物 大さじ2〜3 …お好みの量 としても◎
  - 生クリーム 100ml
  - 砂糖 小さじ1
- ホイップクリーム…適量  
としてもOK。  
(その時は、作り方①は省略。)

## 【作り方】

- ① 生クリームに砂糖を加え、少し硬めに泡立てる。
- ② 食パンの片面に①を塗る。
- ③ ②のクリームを塗った面に黒豆をのせ、もう一枚のパンではさむ。  
食べやすい大きさに切り、器に盛る。

黒豆…「家族みんなが今年一年まめに(元気に)過ごせますように、まめに働けますように」という意味。関西風は丸くふっくらと煮るが、関東風は「しわが寄るまで長生きできるように」としわができるように煮上げる。