



# 焗豆吐司

2人份量

## 用料

面包10片

黄油适量

干酪碎适量

雄雞標蕃茄汁焗豆230克1罐



## 烘焙

在面包的一面涂上少少黄油，将它放进烤面包机。

将焗豆从罐内倒出置于碗内，并把它舀放在面包上。

如果你喜欢干酪味的话，可以加少许巴马干酪。

然后，再盖上另一片面包，把涂有黄油的那一面向上。

多烘焙几分钟。

## 上菜

这吐司已经可以端上。

把吐司放在碟上，配以沙拉，新鲜的番茄和黄瓜作点缀。