

하  
몽  
참  
나  
물  
오  
픈  
샌  
드  
위  
치

### ingredient

하몽 10g

참나물 4g

바게트 1개

버터 1T

홀그레인 머스터드 1T

꿀 2T

디종 머스터드 1/2T

오이 1/4ea

소금

T = Table spoon

### recipe

1. 하몽은 한 입 크기로 쟁어줍니다.

2. 참나물은 줄기채 한 입 크기로 잘라줍니다.

3. 오이는 얇게 썬 뒤 소금을 약간 뿌려주고 물이 나오면 키친타월로 물기를 제거해줍니다.

4. 바게트를 한 입 크기로 잘라 팬에 구워줍니다.

5. 홀그레인 머스터드, 디종 머스터드와 꿀을 섞어줍니다.

6. 바게트-버터-참나물-꿀 머스터드-오이, 하몽을 올려줍니다.

### tip

1. 채소와 과일은 계절에 맞게 변경 가능합니다.

2. 하몽이 없을 경우 베이컨을 바삭하게 구워서 사용하거나 다른 햄 종류를 사용하셔도 됩니다.

3. 바게트빵 이외에 샤워도우 빵이나 호밀빵등 다른 빵으로 대체 가능합니다.