



Recipe 01

クロックムッシュ風フレンチトースト

ふんわり甘いフレンチトーストに、ハムチーズの塩気をプラス。
新鮮なベビーリーフを添えて、食べごたえのある一皿に。



材料 (2人分)

- | | | | |
|--------------------|-----|------------|-------|
| • 食パン (4枚切り) | 2枚 | 卵液 | |
| • ハム | 4枚 | • 卵 | 2個 |
| • ミックスチーズ | 40g | • 砂糖 | 大さじ2 |
| • バター | 10g | • 牛乳 | 100ml |
| • ベビーリーフ | 適量 | | |

作り方

1. 卵液の材料をバットに入れ、混ぜ合わせる。
2. 食パンの断面1カ所に包丁で切り込みを入れてポケットをつくり、ハムとミックスチーズを挟む。
3. 2を1のバットに入れ、途中でひっくり返して15分ほど卵液に浸す。
4. フライパンにバターを入れて中火で熱し、バターが溶けてきたら3を入れて両面焼く。
5. 表面にこんがり焼き色がついたら、器に盛りつけてベビーリーフをトッピングする。



2.
パンが破れないように丁寧に切り込みを入れます。ハムが入るくらいの大きさにOK。

Point

3で食パンを卵液に押しつけると、パンのキメがつぶれてふっくら感が損なわれてしまいます。卵液が自然に染み込むのを待ちましょう