

ひと手間加えて！

クロックムッシュ風 フレンチトースト

とろ〜りチーズがたまらない♪
フレンチトーストでハムとチーズを
挟んだクロックムッシュ！

(甘さ控えめ)



材料 [1人分]

食パン (8枚切り)	2枚
ハム	1〜2枚
チーズ	1〜2枚
バター	適量

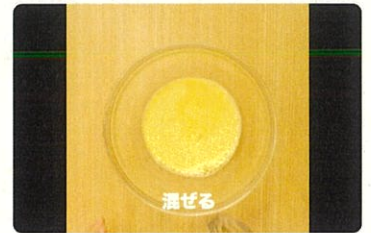
[☆]

たまご	1個
牛乳	100cc
砂糖	大さじ1

作り方

1 フレンチトースト液を作る

材料 [☆] をボウルに入れて、
よく混ぜ合わせる。



2 液を染み込ませる

バットに食パンを並べ、
①のフレンチトースト液を入れて
両面によく染み込ませる。



3 焼く (弱火に近い中火)

フライパンにサラダ油を薄く引き、
パンを焼く。



4 ハムとチーズを入れる

焼き目が軽く付いたらひっくり返し、
アツアツのうちに片方のパンの上に
ハムとチーズをのせる。



5 仕上げ

裏面にも焼き目が付いたら、
ハムとチーズを挟む！
仕上げにバターを入れて、
両面に香り付けをしたら完成！



コツ・ポイント



★ハムとチーズはすぐに
のせられるように準備
しておく！

★甘さ控えめなので、
大人は粗挽き胡椒、
子どもはハチミツや
メープルシロップが
おすすめ！