

調理員さんおすすめレシピ

クロック ムッシュ

~croque Monsieur~

材料 (3人分)

- ・食パン8枚切り 6枚
- ・スライスハム 3枚
- ・ピザ用チーズ 100g
- ・ホワイトソース

(バター 20g, 小麦粉20g, 牛乳200ml, 塩, ナツメグ)



作り方

*ホワイトソース

- 1 耐熱ボウルに小麦粉とバターを入れてレンジで30秒加熱する。
- 2 泡だて器でむらなく混ぜる。
- 3 牛乳を2に少しずつ加え混ぜる。ラップをせず2分加熱する。取り出してよく混ぜる。
- 4 塩, ナツメグを少々入れ混ぜる。(ナツメグがない時はコンソメを少々)

*クロック ムッシュ

- 1 食パンにホワイトソースをぬり, ハムを置き, またホワイトソースをぬり, 食パンをのせ, その上にホワイトソースをぬり, チーズをのせる。
- 2 オーブントースターで焼き目が付くまで焼いて完成♪

フランスで遅めの朝食の定番メニューです。ホワイトソースは、牛乳が余っているときにたくさん作っておくとグラタンなどに使えて便利です。