



お餅 de クロックムッシュ風

～ 卵味に焼いたパン風メニュー！朝ごはんや軽食にぴったり♪ ～

レシピ監修：郷土料理研究家 井部真理

材料 (2人分)

しゃぶしゃぶ餅 4枚

油揚げ 2枚

ロースハム 2枚

卵 1個

きび砂糖 大さじ1

牛乳 50cc

バター 15g

とろけるチーズ 30g

天然塩 ひとつまみ

粗挽きこしょう 少々

作り方

- ①油揚げは熱湯をかけて油抜きをしておく。
- ②長いほうの横側に切込みを入れて袋状にする。
- ③しゃぶしゃぶ餅とハムを詰める。
- ④卵ときび砂糖と牛乳を混ぜて卵液を作る。
- ⑤油揚げを時々ひっくり返しながら約10分漬ける。
- ⑥フライパンにバターを溶かし、両面を中火でこんがり焼いてお皿に取り出す。
- ⑦フライパンを弱火にかけ、残った卵液ととろけるチーズを加えて手早く混ぜ、塩とこしょうも加える。
- ⑧⑦を⑥にのせたらできあがり♪

