

パン・ド・ミ クロックムッシュ

カリッと食感と、とろ〜りチーズがたまらない！ほんのひと手間で、本格的な味わいに♪



パン・ド・ミ bébé

◆ 材料 (2名分)

- A [
- パン・ド・ミ bébé (スライス) …… 4枚
 - バター …… 10g
 - マスタード ※辛子でも可 …… 少々
 - スライスハム …… 4枚
 - スライスチーズ …… 4枚
 - ピザ用チーズ …… 60g
 - 無塩バター …… 40g
 - オリーブオイル …… 少々



【下準備】 バターは冷蔵庫から取り出し、常温に戻して柔らかくしておく。

- ① <マスタードバターを作る> Aを混ぜ合わせて、パンに塗る。
- ② ①のパン2枚にスライスハムとスライスチーズ、さらにピザ用チーズをのせ、残りのパンでサンドする。
- ③ フライパンを熱し、無塩バターと、オリーブオイルを入れ、②でできたパンを両面きつね色になるまでゆっくり焼きあげる。

【ポイント】 バターは表を焼く時、裏を焼く時の2回に分けて入れることで両面にバターがしみ込みます。

- ④ ③をトースターで弱火で3分焼いて、中のチーズを溶かす。

【ポイント】 焦げないように、アルミホイルで全体を覆って焼いてください。

【完 成】 トーストから出して、お皿に盛り付けます。半分にカットするとチーズがとろ〜り！

アンダンテのレシピノート

Recipe Note

アンダンテひろめ隊 (広報担当者) からのひとこと…

さらに上にチーズをかけて軽くトーストしたり
中にオニオンスライスを入れても美味しいかも！

