

# レッツ! キッズ クッキング

作ってみよう!

## かんたんクロックムッシュ

フランスのカフェでは定番メニューのホットサンドイッチ。食べる時、こんがり焼いたパンの表面が「カリッ! (フランス語でクロック!)」と音がすることから『クロックムッシュ (カリッとした紳士)』と名づけられたそうです。

1008 次回1月3日

西洋軒  
もちり山型食パン

1斤(5枚)

もちりした食感の、軽い甘さがおいしい  
食べやすい食パンです。

小麦・乳

消費期限:お届け日を含め3日



本体 165円  
(税込 178円)

材料

(2人分)

1008 もちり山型食パン ..2枚  
639 とろけるチーズ ..... 60g  
67 ロースハム ..... 4枚  
バター・サラダ油 ..... 各大さじ1

144 産直 滋賀のミディトマト  
..... 1個  
レタス ..... 少々

A 粒マスタード ..... 小さじ1  
マヨネーズ ..... 小さじ2

作り方

- 1枚のパンの片面に混ぜ合わせたAをぬる。この上に半分量のチーズを散らしてロースハム4枚を半分に折り曲げながらならべる。ハムの上に残りのチーズを散らしてもう1枚のパンではさみ、手で軽く押さえてなじませる。
- 2 中火にかけたフライパンにバターとサラダ油を入れてあたためる。バターが溶けたら弱火にして①をくずれないようにして入れる。
- 3 時々フライ返しなどでおさえながらフタをして焼く。チーズが溶けてこんがりしてきたら、うらがえして同じように焼く。
- 4 取り出して4等分に切り、トマトとレタスをそえる。アツアツをどうぞ!

