



今月のレシピ

今月はワンランク上の「フレンチトースト」をご紹介します。
お子さんやお孫さんのおやつに
是非、作ってみてはいかがでしょうか。



根岸 祐シェフ

「フレンチトースト」



材料



材料

- 食パン
- たまご 2個
- 牛乳 400cc
- 砂糖 お好み
- バター 10g

作り方

- ① たまご、牛乳、砂糖と合わせ、よく混ぜます。
- ② パンは半分にカットし、ジップロックに入れます。
- ③ ④ たまご液は濾し、なめらかにします。その後先ほどのジップロックに流し込み、約2時間冷蔵庫へ入れます。パンがすべての水分を吸うのが目安。
- ⑤ ⑥ 冷たいフライパンにバターを乗せ、ごく弱火でゆっくり泡が出るまで溶かします。その上にパンを並べ、ふたをしてごく弱火で3分焼き、裏返して3分焼きます。最後にゆっくり火を入れると膨らみます。
- ⑦ 最後にブルーベリーやいちごを添えて完成です。

・チキンとあわせてもおいしいのでぜひお試しあれ。



「みりよく満点御来店に取り揃えておりますので、材料はぜひ当店でも買い求めください！」