モンティクリスト

材料(4 人分)

- 食パン(8 枚切り)　4 枚
- スライスチーズ
  (とろけるタイプ)　2 枚
- ロースハム　2 枚
- 卵　1 個
- 砂糖　大さじ 1(9ｇ)
- 牛乳　200 cc
- バター　10ｇ
- メープルシロップ　適 量
  (お好みで)

作り方

① ボウルに卵を割り軽く黄身をつぶし、砂糖大さじ 1 杯、牛乳 200 ccを入れて混ぜる。
② バットに食パンを並べて、①で作った卵液を流し込み、浸す。
③ 卵液が浸み込んだ食パンに、ハムとチーズをのせてはさむ。
④ フライパンにバターを溶かし、③の食パンを入れ中火でフタをして焼く。焦げ目がついたらひっくり返して、裏側も同様に焼く。
⑤ 食べやすい大きさに切り分け、お好みで、メープルシロップをかけて出来上がり。

小松市イメージキャラクター　カブッキー