クロックムッシュ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

合計加熱調理時間　約 6 分

［1人分：328kcal／ 食塩相当量：1.9 g］

外はサクサク、中はふわふわの食感を楽しんで。ハムとチーズのシンプルな具で食パンを簡単アレンジ。

材料（8人分）

食パン：8枚切り	16枚
ハム	8枚（96g）
スライスチーズ（半分に切る）	4枚（64g）
ホワイトソース	80g
水	40cc
パセリ（みじん切り）	適量
グリーンリーフ	適量
プチトマト	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。
※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分　量

8人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	–	6分	230℃

作り方

1. 食パンにハム、スライスチーズを挟み、20mmのホテルパン2枚に並べる。
2. ホワイトソース、水を混ぜ合わせて、1の食パンの表面に塗り、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出す。食パンにパセリを振りかけて皿に盛り付け、グリーンリーフ、プチトマトを添える。

調理ポイント　◆作り方1で食パンの両面にバターを塗ってもよい。

Copyright (C) 2025 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.