

クロックムッシュ

合計加熱調理時間 約6分

[1人分：328kcal／食塩相当量：1.9g]

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°C

作り方

- 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。
- 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。
- 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。