



時短！フレンチチーズトースト



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



クイーンズ伊勢丹オリジナル
酪農牛乳



時短！フレンチチーズトースト

[材料(1人分)]

食パン(5枚切り)	1枚
群馬の赤たまご	2個
A 酪農牛乳	100ml
砂糖	大さじ1
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	30g
バター	10g
メープルシロップ	適量
胡椒	適量

[作り方] 調理時間：約10分

1. ガラスなどの耐熱バットにAを入れよく混ぜ、食パンを浸す。
 2. 1をラップをせずに600wのレンジで1分加熱したら、食パンを裏返してさらに30秒加熱する。
 3. バターをひいて加熱したフライパンに2を入れる。きつね色に焼けてきたらひっくり返し、チーズをのせ蓋をしてチーズがとけるまで焼く。
 4. 3を皿に盛り、メープルシロップをかけ、お好みで胡椒をふる。
- ※生野菜とあわせて食べると、栄養バランスも良くなり、朝食にピッタリのメニューとなります。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



群馬県 榛名山麓、
標高300mに位置する農場
で採取されたたまごです。



クイーンズ伊勢丹オリジナル
酪農牛乳



酪農発祥の地、千葉県産
生乳100%使用。

レシピ提供元：JA全農たまご株式会社
発行：クイーンズ伊勢丹