

グリル調理 クリームクロックムッシュ



使用付属品



トースト

調理トースト

材料 (2人分)

食パン (8枚切り)	4枚
ホワイトソース	1カップ分
ハム (半分に切る)	4枚
ピザ用チーズ (細かく刻んだもの)	30g

作り方

1. 食パン2枚にホワイトソースをそれぞれ1/6量ずつ塗り、ハムをのせる。残りの食パンにもホワイトソースをそれぞれ1/6量ずつ塗り、塗った面を下にしてハムの上のせてサンドする。
2. 上面にホワイトソースをそれぞれ1/6量ずつ塗り、チーズをのせる。
3. **2**を平皿にのせ、「トースト」「調理トースト」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約12分焼く。

ホワイトソースの作りかた



	1カップ分	1 1/2カップ分	2カップ分
バター	20g	25g	40g
薄力粉	15g	20g	30g
牛乳	200mL	300mL	400mL
塩・こしょう	各少々	各少々	各少々

1. 牛乳に、塩、こしょうを入れて混ぜる。
2. フライパンをIHヒーターの中央に置き、バターを入れて、メニューの「焼き物」「120」を選び、「スタート」ボタンを押す。
3. 表示部に「適温」が表示され、バターが溶けたら薄力粉を入れ、耐熱べらを使い、粉っぽい感じがなくなるまでよくいためる。(約2~3分)
4. **3**に**1**を入れ、ダマにならないよう、最初の約1~2分は手早くかき混ぜ、とろみがつくまでかき混ぜ、加熱を止める。とろみは、耐熱べらでフライパンをなぞると線が残るくらいを目安にする。



調理のこつ

連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。調理するときの食材ののせかたは、平皿の中央部にのせてください。

パン2枚



高温注意 手前

手前側