



材料（2～3人前）

食パン 4枚

ハム 4枚

チーズ 適量

パセリ 適量

京のしろだし 大さじ1と1/2

水 125ml

小麦粉 大さじ1

バター 15g

クロックムッシュ

おだしで仕上げたベシャメルソースがポイントです！

作り方

【ベシャメルソース】

- 1 しろだしと水を合わせておく。
- 2 フライパンにバターを入れ弱火で溶かす。
- 3 バターが溶けたら小麦粉を加え、焦げないようにゆっくりと炒める。※しっかり炒めることで粉っぽさがなくなります。
- 4 バターと小麦粉がなじんで粉っぽさがなくなり、とろりとしてきたら、①を少しずつ加えてのばしていく。
- 5 水っぽさがなくなり、ヘラで混ぜてフライパンの底が見えるくらいの濃度になってきたら完成。

【クロックムッシュ】

- 1 食パンにベシャメルソースを塗り、ハム、チーズをのせる。
- 2 トースターで焼き色がつくまで焼く。
- 3 お好みパセリをふって完成。

このレシピで使った商品



京のだし