

やってみよう!



# おうち de クッキング

## クロックムッシュ

## 材 料



- ・食パン
- ・ホワイトソース (缶詰OK)
- ・ロースハム
- ・ピザチーズ
- ・パセリ



※オーフントースター

## 作り方

給食でも **大人気!**

①食パンにまんべんなくホワイトソースをぬる



②ロースハムをのせて、ピザチーズを全体にちらし、パセリをふって焼く

**カンタン!**

レンジで  
作られる  
ホワイトソース

バター 10g

小麦粉 10g

牛乳 100cc

塩・コショウ、コンソメ

①バターと小麦粉を耐熱ボールに入れ、1分30秒ほど加熱する。

②①をよく混ぜて、牛乳を少しずつ加え溶かす。レンジに3～4分かける。よくかき混ぜて、なめらかになったら調味料を少々入れて出来上がり。