

## 生ハムのクロックムッシュ



### ingredients (2人分)

- ・ ホワイトソース
  - 薄力粉 50g
  - バター 50g
  - 牛乳 500cc
  - 塩・こしょう 各少々
- ・ 生ハム(トッピング用生ハム) 4枚~8枚(お好みで)
- ・ 食パン(サンドウィッチ用) 4枚
- ・ ミックスチーズ 適量

### recipe

1. 鍋にバターを入れ弱火にかけてバターが溶けたら薄力粉を入れ、焦がさないように中火にして木辺らで混ぜる。
2. とろみがついたら牛乳を数回に分けて入れ、さらにしっかりかき混ぜ、塩・こしょうで味を整え、グツグツ煮たってきたら火を止める。
3. 食パンはそれぞれにホワイトソースを塗り、その上に生ハムをのせてミックスチーズを散らす。
4. 食パンを2枚に重ね220℃に温めたオーブンで10分~15分焼く。
5. チーズに焦げ目がついたら出来上がり。半分に切って召し上がる。

生ハムの塩気とクリーミーなホワイトソースがとてもよく合います。

お子様がお召し上がりのときは生ハムを少し減らしてもいいでしょう。

Yasuyo Kawasaki