

ピンクの クロックムッシュ



ベシャメルソースにビーツを加えて、鮮やかなピンク色に仕上げました。
ビーツの甘みがほんのり感じられ、食感も新鮮です。定番のクロックムッシュとは違う仕上がりに！

<材料> 1組分

角食パン（8枚切り）	2枚
無塩バター	6g
ももハム	1枚(25g)
ビーツ入りベシャメルソース※	60g
シュレッドチーズ	20g

<作り方>

- ① 角食パンは片面に無塩バターを塗り、ももハムをのせ、ビーツ入りベシャメルソース 40gを塗り、もう1枚の角食パンではさむ。
- ② ①の上に残りのビーツ入りベシャメルソースを塗り伸ばし、シュレッドチーズをのせる。
- ③ 予熱したオーブントースターで、チーズが溶けるまで焼く。
- ④ 半分に切り、器に盛る。

※ビーツ入りベシャメルソース

- ① 鍋に無塩バター 30gを溶かす。
ふるった薄力粉 30gを加えてコシが切れるまでしっかり炒め合わせる。
- ② ①と別鍋に、牛乳 400mlと国産ダイスビーツ 100g（凍ったままでよい）を入れて沸かす。
よく混ぜながら合わせて、火にかける。
- ③ ①に②を加え、よく混ぜながらしっかり加熱する。
とろみがついたら、塩、白こしょうを加えて味を調える。

