



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 January

## モーニングフレンチトースト

### 材料(2人分)

- 食パン 2/3斤
- 卵 2個
- 「北海道コンデンスミルク」(チューブ入り) 1本(140g)
- 「雪印メグミルク牛乳」 1カップ
- 「雪印北海道バター」 20g
- ウインナー炒め
  - ウインナーソーセージ 6本
  - サラダ油 少々
  - トマトケチャップ・マスタード 各適宜
- ほうれん草とマッシュルームのバター炒め
  - ほうれん草 1束(200g)
  - マッシュルーム 1パック(100g)
  - 「雪印北海道バター」 20g
  - 塩・こしょう 各少々

### 作り方

- 1 食パンは2/3斤分を2枚に厚く切り、さらに1枚を2〜3等分に切る。
- 2 ボウルに卵を割り入れて泡立て器で溶きほぐし、コンデンスミルク、牛乳を順に加えよく混ぜる。
- 3 大きめのバットに(1)のパンを並べ、(2)の卵液を回しかける。ラップをして冷蔵庫で30分〜1時間以上おき、途中で1〜2回上下を返してしっかり中まで卵液をしみ込ませる。
- 4 フライパンをよく熱して火を止め、バターを半量を加えて溶かし、なじませる。(3)のパンを入れて点火し、焦がさないように弱火でじっくりと焼く。焼き色がついたらパンを返し、残りのバターをさらに足して全面を焼き上げる。  
※しみこむ時間はパンの種類によっても異なりますが、卵液に長くつけておいた場合は、中心まで冷えているので、焼く前に冷蔵庫から早めに出します。
- 5 フライパンにサラダ油を熱し、ウインナーを弱火でじっくりと炒める。
- 6 ほうれん草は5cm長さに切る。マッシュルームは石づきを取り、1cm幅に切る。フライパンにバターを熱し、強めの中火でマッシュルームを炒め、ほうれん草を加えて手早く炒め合わせ、塩、こしょうで調味する。
- 7 器に焼きたてのフレンチトーストを盛り、(5)と(6)をつけ合わせ、ウインナー炒めにはケチャップ、マスタードを添える。