



飛伝第14号「行真ねぎ」を使用して

「喫茶あん」さんが考案！



とろーり行真ねぎの

クロックムツシュ

～材料～（1個分）

- 行真ねぎ…約18cm
- ハム又はベーコン…2～3枚
- とろけるチーズ…40g
- 食パン（8枚切り）…2枚
- スライスチーズ…1枚
- ホワイトソース…40g

※手作りホワイトソースの作り方は2枚目に記載

～作り方～

- ① 行真ねぎ18cmを三等分し、フライパンや魚焼きグリルで焼き色が付くまで焼く。
- ② 食パン1枚にハム又はベーコン、スライスチーズをのせ、もう1枚のパンでサンド。
- ③ サンドしたパンの上には、①、ホワイトソース、とろけるチーズの順にのせる。
- ④ 220℃に余熱したオーブンで8分焼いたら完成。

～調理Point～

ねぎは直径2cmくらいのがベスト！
火も通りやすく食べ応えもあり、甘みも感じます。
熱を加えることで、とろっとするねぎと熱々チーズの相性がバツグンですよ！



【ホワイトソースの作り方】

～材料～

- 無塩バター…50g (有塩バターを使用する場合は、塩、コンソメの量を減らしてください)
- 薄力粉…50g
- 牛乳…500cc
- コンソメ…4g
- 塩…1～2g (お好みで調節してください)

～作り方～

- ① 鍋を弱火で熱してバターを入れ、溶けたら薄力粉を入れ、5分ほど焦がさないように混ぜる。
- ② 牛乳を少しずつ入れ、ダマにならないように混ぜる。
- ③ 塩、コンソメを入れ、味を整えたら完成。

～調理 Point～

このホワイトソースの分量は、クロックムッシュ10個分を作りやすい量です。
多めに作っておけば、グラタンやシチューに使えます。冷凍保存も可能！！