



## りんごのキャラメリゼ(トースト)

休日の朝やデザートに作りたい温かいフレンチトーストのふわっとした食感に、香ばしくキャラメリゼされたりんごの甘さが絶妙にマッチ。さらに、ひんやりとしたアイスクリームを添えることで、温かさと冷たさのコントラストを楽しめる一品です。特別なデザートタイムにぴったりの、リッチな味わいをぜひお試しください！

### 使用商品

キャラメル・シロップ

(2人分)

- ODKキャラメル・シロップ……50ml
- りんご……1/2個
- フランスパン……2切れ
- 牛乳……50ml
- 卵……個
- バター……10g

**材  
料**  
• バニライアイス……適量  
• シナモンパウダー……適量

#### 【りんごのキャラメリゼ】

①りんごは皮付きのまま、半分にカットし芯を取り除く。さらにそこから3～4等分ずつにカットする。

②中火にしたフライパンにバターを入れ溶かす。バターが溶けたら、りんごを並べ入れ、両面が少し金色になるまで焼く。両面が焼けたら、キャラメリゼシロップをフライパンに加え、りんごがキャラメリゼされるように優しく絡める。(両面で10分～15分)

③キャラメリゼしたりんごを火からおろす。【フレンチトースト】

①ボウルに卵を割り入れ、泡立て器でよく混ぜる。

②卵に牛乳を加えて、さらによく混ぜ合わせる。

③フランスパンを約2cm程度の厚さにスライスする。

④フランスパンを卵液に浸し、両面がしっかりと液を吸収するようにする。

⑤フライパンにバターを溶かし、中火で熱する。

⑥浸したパンをフライパンに載せ、両面がきつね色になるまで焼く(片面約2-3分)。【盛りつけ】

**手** ①フレンチトーストに、汁気を切ったりんごを乗せる。

**順** ②好みでバニラアイスクリームを添え、シナモンパウダーふりかける。