



トリュフ香るクロックムッシュ

トリュフソースの芳醇な香りと、ハムとチーズのコクが重なり合う贅沢なクロックムッシュ サクッと焼き上げたパンに、とろけるチーズとトリュフの豊かな風味が広がり、一口ごとに満足感のある味わいを楽しめます。休日のランチやおもてなしはもちろん、ワインと楽しむ軽食にもおすすめです。

使用商品

[トリュフ・ソース 500g](#)
[冷凍 モッツアレラ シュレッド](#)

材 (2人前) ・食パン(6〜8枚切り) 4枚 ・ハム 4枚 ・スライスチーズ(ゴーダ、モッツアレラなど)4枚 ・
料 セレクトィア トリュフソース 40g ・有塩バター 10g ・黒こしょう 適量

① 食パンの片面にトリュフソースを塗る。② トリュフソースを塗った面にハム2枚、チーズ2枚を重ね、もう1枚の食パンで挟む。同様にもう1つ作る。(3) 食パンの表面に薄くバターを塗る。(4) サンドしたパンの上に残りのチーズをのせる。(5) 220℃に予熱したオーブン、またはトースターで5〜7分焼く。チーズが溶けてこんがりとし焼き色が付けばOK。(6) 仕上げに黒こしょうを振り、お好みの大きさに切り分けていただく。