

とろ〜りチーズのモンテクリスト

調理時間

10分

外れるはずがない！
卵×ベーコン×チーズの
最強の組み合わせ♡



材料

◆ おとぎ話	1.5~2cmにカット
◆ 卵	1個
◆ ベーコン	1枚
◆ スライスチーズ	1枚
◆ 塩	少々
◆ ブラックペッパー	少々

How To Cook

①おとぎ話を1.5~2cmの暑さにカットし、
溶いた卵につけておく。(5分くらい)

②ベーコンを半分に切り、フライパンでカリカリ
に焼く。お好みで塩、コショウで味付け。
★ほんのり甘いおとぎ話には、少々濃い目の味付
けが合います！

③卵液に浸したおとぎ話をフライパンで両面焼く。
パンにほんのり焼き目が付いたら、
先程焼いたベーコンとスライスチーズをのせる。

おとぎ話の優しい甘さと
ベーコン、チーズの塩気が
悪魔的な美味しさ！

お好みで蜂蜜やメープルシロップをかけても
GOOD!!