



石窯ブレッド ベネチアダークで田舎風クロックムッシュを作りましょう。
ポイントはパンの厚さと挟む具材の量のバランスです。
マッシュポテトをカボチャに、コンビーフをハムに代えたりとバリエーションが効きやすいので、オリジナリティーあふれる一品になります。

<材料>

・石窯ブレッド ベネチアダーク	2枚
・マッシュポテト	40g
・コンビーフ	15g
・ロースト玉ねぎ	15g
・ホワイトソース	20g
・ピザチーズ	20g
・バター	5g
・粒からし	適量
・塩	適量
・コショウ	適量
・乾燥パセリ	適量

<手順>

- ① 石窯ブレッドベネチアダークを1cm～1.5cmにスライスする。
- ② マッシュポテト、コンビーフ、ロースト玉ねぎ、塩、コショウを混ぜ合わせる。
- ③ ①の1枚にバターを、もう1枚に粒からしを塗る。
- ④ ③で②を挟む。
- ⑤ ④の上面にホワイトソースを塗る。
- ⑥ ⑤にピザチーズをかける。
- ⑦ 200度のオーブンで10分程度、チーズがきつね色になるまで焼く。
- ⑧ ⑦が熱いうちに乾燥パセリを振る。