

カッテージチーズ

牛乳 1カップ
酢 小さじ2

きゅうり・オニオン

きゅうり 1本
玉ねぎ 1/4個
酢 大さじ1
塩・こしょう 小さじ1/2
サラダ油 大さじ2~3

パンの耳クルトン



作り方

カッテージチーズ

牛乳を温め、酢を入れる。固まったら、こす。

きゅうり・オニオン

1. きゅうりはフォークで筋を入れ、厚めの輪切りにする。
2. 酢、塩、こしょう、サラダ油を混ぜ合わせ、玉ねぎのスライスを入れてしんなりとさせる。
3. 1と2をあわせて冷やす。

パンの耳クルトン

オーブントースターで焼いて、冷ましておく。

フレンチトースト&アイス

材料

食パン 6枚切り 1枚
卵 1/2個
はちみつ 小さじ2
グラニュー糖 小さじ1
牛乳 大さじ3
バター
アイスクリーム
冷凍フルーツ（バナナほか）
メープルシロップ ミント



作り方

1. 食パンは4つに切る。
2. 卵、はちみつ、グラニュー糖、牛乳を混ぜ合わせ、食パンをつける。
3. フライパンにバターを溶かし、食パンを入れて、両面を色よく焼く。
4. 器に盛り付け、アイスクリームを添え、フルーツを飾り、メープルシロップ、粉砂糖をかけ、ミントを飾る。