

メニュー：俺のフレンチトースト

シェフ/玉川祐介

①材料：食パン、卵、ベーコン
バター、塩コショウ



②下準備：食パンの耳をくりぬく、ベーコン4つ切り
卵は溶いて塩コショウを少々



③調理1：フライパンにバターをひく（中火）



④調理2：パンの耳とベーコンを焼く（中火）



⑤調理3：卵を流し込み 40秒焼く（中火）



⑥調理4：パンを上から被せさらに焼く（弱火）



⑦調理5：裏面を焼く 1~2分（弱火）



⑧完成：4つ切りにして食べる！



ポイント：焼きすぎ注意！

卵の表面はしっかり

中は半熟くらいでOK

*ベーコンまたは、サラミ、ウィンナーでも良い！

実食!!!!

