



ハニージンジャートースト



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



クイーンズ伊勢丹オリジナル
カナダ産 百花蜂蜜



ハニージンジャートースト

[材料(2人分)]

食パン(4枚切り)	2枚
牛乳	200ml
群馬の赤たまご	1個
しょうが汁	1片分
バター	10g
カナダ産 百花蜂蜜	大さじ4

[作り方] 調理時間:約15分

- 鍋に牛乳、しょうが汁、蜂蜜を入れたらまぜながら加熱し、人肌程度に温まったら火から下ろし、溶いたたまごを加えよくまぜる。
- 1の液に食パンを入れ両面を浸す。
- フライパンにバターを入れ中火で加熱し、2の食パンを入れ両面をこんがり焼く。仕上げにお好みで蜂蜜(分量外:適量)をかける。

QUEEN'S SETAN Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
群馬の赤たまご



群馬県 極名の養鶏場で採卵。
徹底した品質管理下で
生産しました。

QUEEN'S SETAN Original

クイーンズ伊勢丹オリジナル
カナダ産 百花蜂蜜



複数の花の蜜をブレンド。
コクのあるマイルドな
甘さが特徴です。