

朝食におすすめ！ コーンクリームパンスフレ



写真はイメージです

朝食におすすめ！コーンクリームパンスフレ

〔材料（2人分）〕

牛乳	200ml
卵	2個
食パン	2枚
コーンポタージュ(粉末)	2袋
粉チーズ	大さじ2
パン粉	大さじ2
黒胡椒	適量

〔作り方〕 調理時間：約15分

1. 食パンをひと口大に切り、耐熱容器に並べる。
2. コーンポタージュを牛乳で溶かし、卵を溶いてまぜる。
3. 2を1に回しかけ、上から粉チーズ、パン粉、黒胡椒をふりかける。
4. オーブントースターで8分ほど、パン粉がこんがり色づくまで焼く。

使った商品はこちら



FOOD

コーンポタージュ

北海道オホーツクはまなす農協の
スイートコーンを、香り・甘味を
損なわないように特殊乾燥したフレーク
を使用。化学調味料不使用。