

フレンチトースト



材 料 (1人分)	食パン……………1枚(6枚切り)
	卵……………1個
	牛乳……………大さじ3
	黒酒……………小さじ1強
	砂糖……………大さじ1
	バター……………10g

作り方

- ①食パンは、好みの形に切る。
- ②バットに卵、牛乳、黒酒、砂糖を入れ、よくまぜ合わせる。
- ③①の食パンを②に入れ、途中裏返ししながら20分程度浸す。
- ④フライパンにバターを溶かし、③の両面を色よく焼く。

焼きおにぎり



材 料 (2人分)	ご飯……………200g
	[A]
	黒酒……………大さじ1・1/3
	醤油……………大さじ3

作り方

- ①分量のご飯でおにぎりを2つ作る。
- ②Aをまぜ合わせる。
- ③フライパンで、おにぎりの両面を弱火で焼く。
- ④表面が焼けたら片面に②をつけて焼き、裏返して同じように②をつけて焼く。
- ⑤④を3回ほど繰り返す。