



オリーブでパリ風フレンチトースト

Recipe 010



WingAce
CORPORATION



クレスポ

オリーブでパリ風 フレンチトースト

パリの朝食のようなフレンチトーストをオリーブをたっぷり使ってお楽しみ下さい。
1種類のオリーブでも美味しく出来ます。

作り方/How to cook

- ① グリーンオリーブ（種抜き）をスライスをする。
- ② 卵を溶き牛乳、塩・コショウ、オリーブ、粉チーズを混ぜ2cmに切ったバゲットを浸ける。
- ③ フライパンにオリーブオイルを温め、バゲットを焦がさない様に両面を香ばしく焼く。
- ④ スライスしたオリーブをバゲットにのせる。

主材料/Ingredients

バゲット、卵、牛乳、粉チーズ（お好みで）



「クレスポ」
グリーンオリーブ
種抜き



「クレスポ」
ブラックオリーブ
スライス



「ラ・エストレラ」
エクストラバージン
オリーブオイル

調味料/Seasoning

塩・コショウ…適宜