



チーズカレーフレンチトースト

前の日に残ったカレーを使って、簡単においしくつくれます！



材料（4人分）

つくっておいたカレー	約200g
食パン（8枚切り）	4枚
卵	2個
牛乳	1/2パック（100ml）
バター	20g
ミニトマト	適量
パセリ	適量
サラダ油	大さじ1

作り方

- 【1】 食パンにカレーをのせて全体に広げ、スライスチーズをのせてもう1枚の食パンでサンドします。
- 【2】 バットに卵を割りほぐし、牛乳を加えて混ぜ合わせて、その中に【1】の食パンを入れて両面を浸します。
- 【3】 フライパンにサラダ油とバターを熱し、【2】の食パンを入れて、両面をこんがり焼きます。
- 【4】 フレンチトーストを半分に切って器に盛り、ミニトマトとパセリを添えます。

