

ハムとチーズのイングリッシュマフィン・ コーンクリームスープ・ りんごのソテー

材料：2人分

イングリッシュマフィン	4個
ハム	4枚
スライスチーズ	4枚
トマトケチャップ	適量
バター	少々

クリームコーン缶	1缶
牛乳	200cc
キューブコンソメ	1個
塩・こしょう	少々

りんご	1個
バター	少々

作り方：

コーンクリームスープ（深いコッフェルを使います。）

- ① コッフェルにコーン缶、牛乳、コンソメを入れて火にかけて混ぜる。
- ② 温まったら塩・こしょうを入れ、味を整えたら完成！

（スープが出来あがる少し前に）

イングリッシュマフィン（浅いコッフェルを使います。）

- ① マフィンを半分に割る。
- ② コッフェルにバターを入れて、溶けたらマフィンの内側を軽く焼く。
- ③ 焼いたマフィンでハムとチーズとケチャップを挟んだら完成！



（マフィンが出来あがったら）

りんごのソテー（マフィンと同じコッフェルを使います。）

- ① りんごを洗い、薄くて食べやすいサイズに切っておく。
（皮をむくかむかないかは、ペアで相談して決めてね。）
- ② コッフェルにバターを入れて、溶けたらりんごを入れ、軽くソテーしたら完成！

