

## きままに一品 第八十回

### ホットサンド&クロックムッシュ



**ホットサンド**をつくります。材料は、薄切りの食パン。具は、ハムとチーズです。

食パンにハムと溶けるチーズをはさみ、熱したフライパンにオリーブオイルをひき、焼きます。片面が焼けたら、一旦、皿にとりオリーブオイルを足して反対面を焼きます。焼くときにフライ返して押し付けて焼いて下さい。両面焼けたら完成です。

具はなんでもかまいません。BLT（ベーコン、レタス、トマト）の場合は、ベーコンはあらかじめ焼いておいてください。

続いて、ホットサンドのフランス版**クロックムッシュ**をつくりま  
す。



見た目、あまり違いはありませんね。つくり方もほとんど同じで  
す。ただし焼くときにバターを使います。できれば両面にバターを  
塗って軽く焼き、グリュイエールチーズとハムをはさんでもう一度  
カリッと焼きます。フライパンでも、オーブントースターで焼いて  
もいいですよ。

クロックムッシュとは、「カリッとした紳士」という意味で、食べ  
るときに音がするので男性専用とされたそうです。

ということは、**クロックマダム**もあります。

次回はクロックマダムです。