

温州みかんのフレンチトースト

温州みかん特有の成分“シネフィリン”は
のと風邪に効果があるといわれています。
しぼりたてのみかんジュースをパンにたっぷり
含ませてバターでこんがりと焼きました。み
かんのソテーは濃厚な甘さを味わえます。



<作り方>

卵1個、牛乳50cc、みかんの絞り汁100ccを混ぜ
合わせ、ひと口大に切ったパンを加える。しっかり
浸したら、フライパンにバターを入れて焼く。輪切
りにしたみかんの表面にグラニュー糖をふり、バター
でソテーして添える。