



レーズンブレッドでつくる  
レモンコンフィトースト



材料 2人分

レモン	.....	1/2個
はちみつ	.....	大さじ1
シナモン	.....	少々
レーズンブレッド	.....	2枚
塗る用バター	.....	20g

作り方

- ① レモンは輪切りにし、はちみつに漬けて一晩置く。
- ② 「レーズンブレッド」にバターを塗り、①をのせてトースターで焼く。
- ③ 仕上げにシナモンをふる。

～ confit ～ コンフィとは

食材を油や砂糖などに漬することで風味をよくし、保存性を高めるフランス料理の調理法の一つです。鴨のコンフィなど、お肉でよく聞く調理法ですが、オレンジやさくらんぼなど果物の砂糖漬けも有名です。