

豆腐のキッシュ

材 料 (20~22 cm/パイ皿一台分)

絹ごし豆腐	150 g
ほうれん草	150 g
ベーコン	2枚
卵	3個
A 生クリーム	200 g
ピザチーズ	100 g
塩	少々
こしょう	少々
バター	少々

作り方

- ① 豆腐は水きりして、1 cm角に切る。
- ② ほうれん草はゆでて、水にとる。水気を絞り、長さ3cmに切る。ベーコンは巾1 cmに切る。
- ③ Aの卵を溶きほぐし、生クリーム、チーズの半量を混ぜ合わせ、かるく塩、こしょうする。
- ④ 耐熱皿にバターを塗り、①、②を入れる。③を流し入れる。残りのチーズを上にはらす。
- ⑤ 180℃のオーブンで15~20分焼く。



④の段階でバターを塗らないでクックシートを皿より一回り大きく切ってしいても良い。



マドレーヌ型などでオーブントースターでもできます。又画像のようにプロックリーでもお試しください。