

菜の花のキッシュ



材料（16個分）

菜の花	… 160g
薄切りベーコン	… 5枚
タマネギ	… 1/2個
サラダ油	… 少々
塩・コショウ	… 少々
卵	… 2個
生クリーム	… 100cc
牛乳	… 50cc
コンソメ(顆粒)	… 少々
粉チーズ	… 大さじ2
ギョウザの皮(大判)	… 16枚
プチトマト	… 8個

作り方

- 1) 菜の花と薄切りベーコンをそれぞれ1cm幅に切り、タマネギは薄いくし切りにする。
- 2) フライパンにサラダ油を引き、①のベーコンとタマネギを焼く。菜の花を加えて焼き、塩・コショウを振る。
- 3) ボウルに卵と生クリーム、牛乳、コンソメ、塩・コショウを入れて混ぜる。②と粉チーズを加え、軽く混ぜる。
- 4) アルミカップにギョウザの皮を入れ、③を流し入れる。半分に切ったプチトマトを上に飾り、200度のオーブンで焼き色が付くまで焼いたらできあがり。



ホームパーティにもぴったり♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

