

食べ頃しシビ

* 新たけのこ 🍌 🍌 * 4月28日~5月4日 0A

< 新たけのことベーコンのキッシュ >

(材料)4人分

- 新たけのこ 1/2本 ● 全卵 2個
- 生クリーム 60g ● 粉チーズ 24g
- ベーコン 40g ● 玉葱 30g
- 塩、胡椒 適量 ● パイシート 1枚



(作り方)

- ① キャセロールにバターを塗り、パイシートを貼って、フォークで空気穴を空け、クッキングシートと重しをし、200℃のオーブンで空焼きする。
- ② 玉葱をみじん切り、ベーコンは千切りにし鍋に入れ、バターでソテーする。新たけのこは水煮をスライスする。
- ③ ボールに全卵と、生クリーム、粉チーズを入れ、泡立て器で混ぜ合わせ、塩、胡椒で味付けする。
- ④ 空焼きしたパイの器に、玉葱とベーコンのソテーを入れ、③の生地を入れ、上に新たけのこを並べて、180℃のオーブンで、15~20分焼く。
- ⑤ オーブンから出したら少し冷まし、型から出して、4等分に切り分ける。