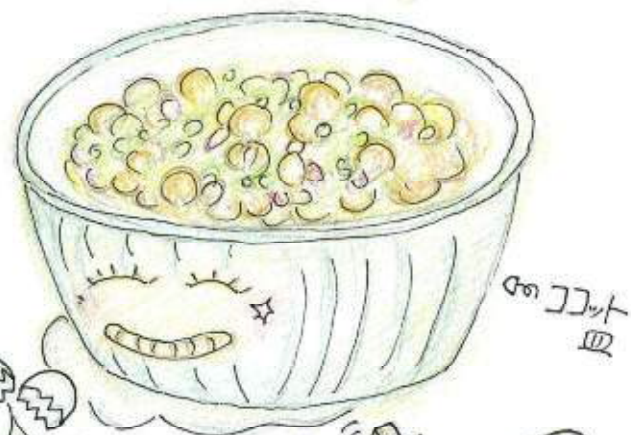


キッシュ風ココット



材料
(4人分)

ベーコン... 4~5枚

めじ... 1パック

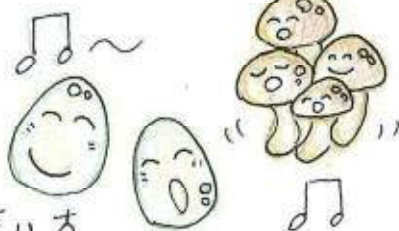
油
塩・しょう) 少々

たまご... 2個

牛乳... 200ml

ピザ用チーズ... 60g

青味 (ほうれん草
ブロッコリーなど)



作り方

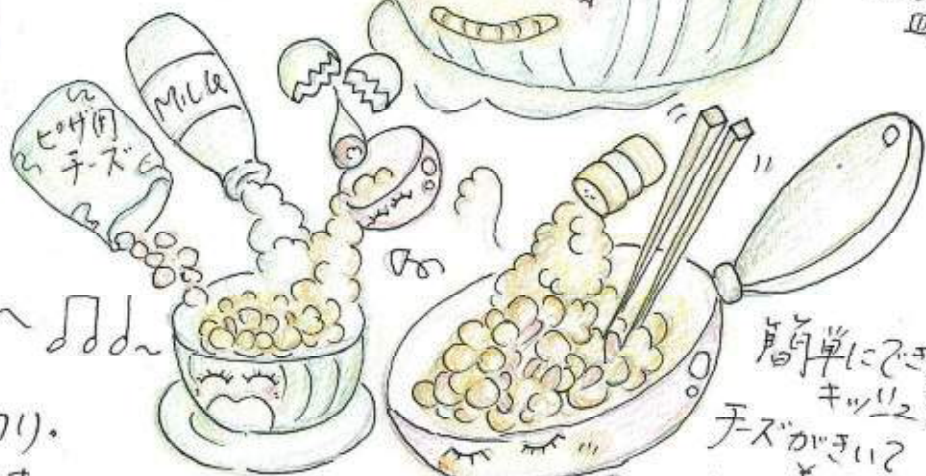
1 ベーコンは1cmの短冊切り。
めじは石臼を叩いてほぐす。

2. フライパンで①を炒め、おしょうで下味をつけて
ココット皿に入れる。

3. たまごをボウルに溶きほぐし牛乳を加えて混ぜ合わせ

②のココット皿に流し入れ、チーズをのせる。あればその上に青味をのせる。

4. 220℃~230℃のオーブンで12分~15分焼く。



簡単にできる
キッシュ
チーズがきいて
美味しいので
洋風の茶碗蒸し
みたいですね。