

ほうれん草のミニキッシュ



材料 18個分

パイシート	3枚
バター	5g
ハーフベーコン	3枚(小さく切る)
ほうれん草	4株(茹でて1cm幅に切る)
塩・こしょう	各少々
卵(M サイズ)	2個
牛乳	100ml
粉チーズ	10g

作り方

- ① アルミカップを2枚重ねて4つ角をつくるように折る。 写真①
- ② パイシートを6等分に切る。室温に10~15分置いて解凍する。 写真②
- ③ ①のアルミカップに②を手でのばしながら敷く。
- ④ バターでベーコン、ほうれん草を炒め、塩、こしょうをふり粗熱をとる。
- ⑤ ボウルで卵、牛乳、粉チーズを混ぜ合わせる。
- ⑥ パイシートを敷いたアルミカップに④を入れ⑤を流し入れる。 写真③
- ⑦ オーブントースターで17分程焼く。

写真①



写真②



写真③



4つ角を折る