

白ねぎの キッシュ

白ねぎを普段とは違う料理で食べてほしい
と思い洋風のキッシュにしました
具材を白ねぎをメインにあとはベーコンだけという
シンプルなものにし
より白ねぎを味わえるようにしました
食べやすいサイズ感で一品としてもおやつとしても
食べられるメニューとなりました



材料（マフィン型2個分）

パイシート	1/2枚	クミンシード	小さじ1	卵	1個
ミニトマト	1個	オリーブオイル	大さじ1	牛乳	25cc
沼津ねがた白ねぎ	1/4本	塩	小さじ1/2	生クリーム	25cc
ブロックベーコン	20g	ブラックペッパー	適量	ピザ用チーズ	25g

1. パイシートを伸ばし、全体にしっかりピケをして、バターを塗り冷やしておいた型に敷き込む。タルトストーンをのせ、180°Cに予熱したオーブンで8分焼き、ストーンを外して5分焼く。
2. ベーコンは5mm角に、白ねぎは粗みじんに切る。ミニトマトは半分に切る。
3. フライパンにオリーブオイルとクミンシードを入れ、弱火で炒めて香りを出す。ベーコンと白ねぎを加えさっと炒め、塩、ブラックペッパーをふるう。
4. ボウルに卵、牛乳、生クリームを入れよく混ぜ合わせる。
5. 粗熱をとった③を④の中に加え、チーズも入れて混ぜ合わせる。
6. ①の中に⑤を流し入れ、トマトをのせる。
7. 160°Cに予熱したオーブンで15分焼く。