

ホウレンソウのキッシュ

ホウレンソウのレシピ



外側の生地のサクサク感と、
中身のしっとり感が絶妙なバランスです

材料

直径 15 cm のタルト型 1 台分

ホウレンソウ……………1束(約100g)
ベーコン……………100g
バター……………10g
卵(Lサイズ)……………2個
生クリーム(乳脂肪分45%)……………200cc
ピザ用チーズ……………70g
塩・こしょう……………少々

下ごしらえ

ホウレンソウはゆでて、しっかりと水気をふき取る。オーブンを180℃に予熱しておく。

作り方

- ①「プリゼ生地の作り方」を参照して、プリゼを焼いておく。
- ②ゆでたホウレンソウとベーコンを3cm長さに切る。
- ③フライパンにバターを入れて熱し、(2)をソテーする。
- ④ボウルに卵を割りほぐし、生クリーム、チーズ、塩、こしょうを入れてよく混ぜておく。
- ⑤(1)のプリゼに(3)を平らに入れ、(4)の生地を流し入れる。180℃のオーブんで30～40分間焼く。