

ガスレンジ 自然対流式オーブン

キッシュ

設定温度：200℃

加熱時間：30～45分

使用する備品：焼き網（付属品：445×410）

バット1枚分目安：18cmタルト型2台（材質：アルミフッ素コート）（1台545g）

写真

オーブン 加熱前



オーブン 加熱後



材料（18cm型1台分）

A	冷凍パイ生地（1枚100g・常温に戻す）	150 g	B	バター（溶かしておく）	5 g
	卵	75 g		ベーコン（1cm幅カット）	80 g
	牛乳	100 g		ほうれん草（3cm幅カット）	30 g
	生クリーム	25 g		ミックスチーズ	70 g
	塩・白コショウ	適量		粉チーズ	10 g
	ナツメグ	適量			

作業手順

- ① 溶いた卵にAを混ぜ合わせる。
- ② 型にバターを塗り、伸ばしたパイ生地を敷き、Bを順に入れ、①を流し、粉チーズを散らす。
- ③ 焼き網に②のをせ、予熱したオーブンで加熱する。
- ④ 加熱後、好みの大きさにカットし器に盛付ける。



調理のポイント

- ・好みの仕上がりに応じて、加熱時間を調節する。
 - ・底取型の場合、バターが溶け出す恐れがある為、汁受けとしてバットを下段に入れるとよい。
 - ・裏面に焼き色を濃く付けたい場合、バットを使用するとよい。
 - ・当レシピは、「RGR-0963D」で調理し、作成しました。
- その他の機種をお使いの場合は、好みの仕上がりに応じて、加熱時間、温度を調節してください。