

ガスレンジ 自然対流式オーブン

キッシュ

設定温度： 200°C

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)

| | | | | |
|-----------------------|---------|----------------|-----------------|------|
| 冷凍パイ生地 (1枚100g・常温に戻す) | 150 g | 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 | |
| A | 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

- 溶いた卵にAを混ぜ合わせる。
- 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。
- 焼き網に②をのせ、予熱したオーブンで加熱する。
- 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よ。
 - 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。
 - 当レシピは、「RGR-0963D」で調理し、作成しました。
- 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。