

## キッシュ・ア・ラ・ロレーヌ

### 材料（10人分）

冷凍パイ生地	1.5枚
グリエールチーズまたは ミックスチーズ	100g
ベーコン	100g
卵	2個
牛乳	125cc
生クリーム	30cc
塩	少々
コショウ	少々
ナツメグ	少々
溶かしバター	適量



### <作業手順>

1. チーズは20gだけすりおろし、残りは棒状にカットする。  
ベーコンはカットし軽く茹でる。
2. ボールに卵を溶き、Aを入れ、混ぜ合わせる。
3. 溶かしバターを塗ったパイ皿に伸ばしたパイ生地を敷き、1のカットしたチーズ、ベーコンを散らし、2を流し込む。  
この上に1のすりおろしたチーズをかける。
4. 予熱したスチコンで3を加熱する。

### <調理データの目安>

- 熱風モード
- 150~160℃・  
30~35分
- ダンパー開

### <調理のポイント>

- ダンパーを開くことで、庫内の水分を逃がし焼き色が付きやすくなります。

### <メモ>

.....

.....

.....

### <栄養成分>

エネルギー	176kcal
タンパク質	6.5g
脂質	14.7g
塩分	0.7g