

# キッシュ



キューピー  
「ごま油&ガーリックドレッシング」を使用

## ＜材料＞(4人前)

ディノケール	4枚
冷凍パイシート	1枚
ベーコン(薄切り)	50g
卵	3個
生クリーム	100mL
塩こしょう	少々
ごま油&ガーリック	大さじ4

## ＜作り方＞

[下準備]

・冷凍パイシートは冷凍庫から出して常温に戻しておく。オーブンを180℃で余熱を始める。

- (1) 冷凍パイシートが少し柔らかくなったら、めん棒で伸ばし、タルト型に合わせて敷き詰める。なるべく厚さが均一になるように敷き詰め、フォークで数か所さす。焼く直前まで冷凍庫で冷やしておく。
- (2) ほうれん草は洗って5cm程度に切る。ベーコンは短冊切りにする。
- (3) フライパンにサラダ油少々(分量外)をひいて中火で熱し、(2)を炒める。少ししっかりめに塩こしょうで味付けし、しんなりとしたら火を止めて粗熱を取る。
- (4) ボウルに卵を割り入れてほぐし、ごま油&ガーリックドレッシングと生クリームを加えてよく混ぜ合わせる。
- (5) (4)に(3)を加えてしっかりと混ぜ合わせ、冷凍庫で冷やしておいた型に⑤を流し込む
- (6) 180度のオーブンで15～18分焼く。粗熱が取れたら型から外して食べやすく切り分ける。