

アスパラガスとベーコンのキッシュ

材料(タルト型1台分)

- ・焼成タルト型(6号) …………… 1台
- ・アスパラガス(Mサイズ) …………… 2本
- ・ベーコン …………… 100g
- ・玉葱 …………… 1玉
- ・サラダ油 …………… 少々

アパレイユ

●材料

- ・卵(Mサイズ) …………… 1個
- ・牛乳 …………… 100cc
- ・生クリーム …………… 50cc
- ・粉チーズ …………… 45g
- ・塩・胡椒・ナツメグ …………… 少々

- ① 卵をボールに入れ、ホイッパーで溶きます。
- ② ①に塩・胡椒・ナツメグ・生クリームを入れ混ぜます。
- ③ ②に牛乳を入れ、混ぜたら濾します。
- ④ 粉チーズを入れ、よく混ぜたら冷蔵庫で冷やします。

作り方

Let's
Cooking

- ① 玉葱をスライスします。フライパンにサラダ油をひき、玉葱に色を付けない様に、しんなりするまで弱火でソテーします。
- ② アスパラガスのがくを取り、根本の皮を剥きます。塩水でボイルし、食べやすい大きさにカットします。
- ③ ①→ベーコン→②の順でタルト型に入れ、アパレイユを注ぎます。
- ④ 180℃のオーブンで15～20分程度焼きます。
- ⑤ 焼き色が付いたら取り出し、粗熱を取ります。
- ⑥ ⑦をお好みにカットし、お皿に盛ったらできあがりです。

MEMO 

