

ベーコンキッシュ (2019年1月実施)

【材料】

冷凍パイシート・・・2枚	ベーコン (ブロックのもの)
卵・・・・・・・・・・3個	チーズ・・・・・・・・・・適量
生クリーム・・・・・・・・150cc	サラダ油・・・・・・・・・・適量
牛乳・・・・・・・・・・150cc	塩・こしょう・・・・・・・・適量
バター・・・・・・・・・・30g	ナツメグ・・・・・・・・・・少々
	オリーブオイル・・・・・・・・少々

【作り方】

- ①冷凍パイシートは解凍して、大きさをパイ型に合わせて整え、クッキングシートを敷いた型に敷き、フォークで何か所か刺す。オーブンは200度に予熱しておく。
- ②ベーコンを1cm幅くらいの大きさに切る。
- ③フライパンを熱し、オリーブオイルを適量ひいて、②のベーコンを炒める。
- ④卵をボウルで割りほぐし、生クリーム・牛乳を加える。
- ⑤④に炒めたベーコンと、塩・こしょう・ナツメグを加え、チーズを入れてなじませる。
- ⑥⑤を①のパイ型に流し込む。
- ⑦200度で35分、180度で10分焼く。



※ベーコンの代わりに、季節の野菜を入れてもおいしいです。



野菜・チーズキッシュ (2019年1月実施)

【材料】

冷凍パイシート・・・2枚	お好きなチーズ・・・・・・・・適量
玉ねぎ・・・・・・・・1個	にんにく・・・・・・・・1かけ
トマト・・・・・・・・1個	オリーブ油、バター・・・・少々
なすび・・・・・・・・1本	塩・こしょう・・・・・・・・少々
ズッキーニ・・・・・・・・1本	ハーブ・ド・プロバンス・・少々
パプリカ・・・・・・・・1個	はちみつ・・・・・・・・適量

【作り方】

- ①オーブンは200度に予熱しておく。冷凍パイシートは解凍して、大きさをパイ型に合わせて整え、クッキングシートを敷いた型に敷き、フォークで何か所か刺す。オーブンで15分焼く。
- ②にんにくはみじん切りにする。トマトはヘタを取り、反対側に十字の切り込みを入れて湯むきし、1~2cm角に切る。その他の野菜も1~2cm角に切る。
- ③フライパンを熱し、オリーブ油を適量ひいて、にんにくを炒める。
- ④玉ねぎ・なすび・ズッキーニ・パプリカを加え、しばらく炒める。
- ⑤塩・こしょうで味を整え、ハーブ・ド・プロバンスで香りづけする。
- ⑥トマトを加える。
- ⑦⑥を①の型に盛る。
- ⑧上にチーズ、バターを乗せる。
- ⑨200度のオーブンで35分焼く。



※お好みで、はちみつをかけていただきます♪



クレープ (2019年1月実施)

【材料】 約 25 枚分

小麦粉	200g	バター	100g
粉砂糖	50g	卵	5 個
ぬるま湯	300cc	バニラエッセンス . . .	少々
牛乳	50cc	ラム酒	少々
レモン	半分	塩	少々
(皮をすりおろす)		サラダ油	少々

【作り方】

- ① ボールに小麦粉を入れ、真ん中に穴をあけておく。
- ② 温めた牛乳とぬるま湯を合わせ、①の小麦粉に入れて混ぜ合わせる。
- ③ 小さじ 1 の溶かしたバターと塩を②に入れてよく混ぜる。
- ④ 30 分から 1 時間、生地を寝かせる。
- ⑤ 卵を黄身と白身に分ける。(白身は使うまでに冷やしておく)
- ⑥ 少量の生地を取り、卵黄を混ぜて、混ざったら④の生地に入れる。
- ⑦ レモンの皮、残りのバター、粉砂糖を入れて混ぜる。
- ⑧ 卵白を角が立つまでしっかりと泡立てる。卵白を少しずつ⑦の生地に入れて混ぜる。
- ⑨ バニラエッセンスとラム酒を加える。
- ⑩ フライパンを火にかけ、バター (分量外) がサラダ油をひいて生地を流し入れて焼く。
- ⑪ 2 分ほど焼き、
クレープのふちがキツネ色になったら、裏返して 30 秒くらい焼く。

ポイント

生地を流し入れる時
一旦火から離す。

※お好みで粉砂糖をふったり、生クリームやジャムを塗ったりしていただきます♪

