

黄ニラキッシュ

きにらっかんさん（岡山市）



材料、分量

黄ニラ 1束
ほうれん草 1束
ベーコン 3枚
玉ねぎ 1/2個
しめじ 1房
ピザ用チーズ 適量
卵 2個
塩コショウ 適量

<キッシュ土台>

クラッカー 25枚程度
牛乳 適量

作り方

- ①クラッカーを厚めの袋に入れ、細かく砕く。
- ②砕いたクラッカーに牛乳を少しずつ入れ、土台を作る。
- ③パイ皿にビスケットを5mm程度の厚みで敷き詰める。
- ④パイ皿にラップをかけ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑤フライパンで黄ニラ・ほうれん草(5cm)、ベーコン(厚み1cm)、玉ねぎ(薄切り)、しめじを炒める。
- ⑥炒めた具材に溶き卵、ピザ用チーズを入れ、塩コショウで味をととのえる。
- ⑦キッシュの土台に流し入れる。
- ⑧オーブントースターで230℃5分、その後180℃20分焼く。
- ⑨少し冷ましてから、型から取り出し、お皿に乗せたら完成。

レシピのポイント

キッシュの土台を備蓄食品のクラッカーを使用して作りました。クラッカーは乾パンやビスケットでも代用可能ですが、ビスケットで作ると甘いキッシュになります！！