

「尾張中村風 キッシュ」



●材料（2人分）●

玉子	3個	牛乳	135cc
冷凍ほうれん草	お好み	バター	大さじ1
ベーコン	お好み	塩・こしょう	少々
たまねぎ	少々	赤味噌	少々
ピザ用チーズ	適量		
しめじ	適量		
れんこん	お好み		
ごぼう	お好み		
にんじん	少々		

●作り方●

- ① ボウルに材料を全て入れて混ぜる。
- ② フライパンにバターをまんべんなく引き①を流し込む。
- ③ ふたをして弱火でじっくり20～25分程、様子を見ながら焼く。
- ④ お皿にひっくり返して出来上がり。
- ⑤ お好みの大きさにカットして食べる。