

うまいレシピ はなっこりーの クロワッサンキッシュ

クセがなく甘みのある味で、花から茎まで全て食べられる「はなっこりー」を1束使った、サクサク食感が楽しいクロワッサンキッシュ！ふつうのキッシュよりさらに口当たりがよく、見た目もかわいいのでパーティーメニューにもぴったり！手間なく簡単にできるので、ぜひ試してくださいね。



材料(9cmのココット型5個分)

- はなっこりー 1束
- オリーブオイル 大さじ1
- 塩コショウ 少々
- クロワッサン 5個
- 卵液
 - 卵 2個
 - 牛乳 150cc
 - コンソメ顆粒 小さじ1
 - 塩 少々



- ミニトマト 5個
- ピザ用チーズ 30g

【作り方】

- 1.クロワッサンは横半分にスライスし、ココット1つにクロワッサン1個分を使い、ココットに敷き詰める。指でパンをつぶすように全体を押し付ける。(底の角を特にしっかり押ししておく、焼き上がりの形がきれいに出来ます。)
- 2.はなっこりーは、長さ5cm程度に切る。フライパンにオリーブオイル大さじ1を熱してはなっこりーを炒める。仕上げに塩コショウを加える。
- 3.ボウルに卵を割って、泡立て器でしっかりと溶きほぐす。白身と黄身が混ざり合ったら、牛乳とコンソメ顆粒と塩を入れて混ぜる。
- 4.ミニトマト5個を半分に切る。クロワッサンを敷いたココット型に炒めたはなっこりーとミニトマト、ピザ用チーズ1/5を入れ、卵液も加える。
- 5.200℃に予熱しておいたオーブンで15分程焼く。

☆グラタン皿に半分に切ったクロワッサンを敷いても作ることができます

