

＼ Let's cook! ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 冷蔵パイシート：1枚
- 卵：3個
- 生クリーム：200ml
- ベーコン：100g
- パプリカ（赤、黄、緑）：各1個
- チェダーチーズ：100g
- 塩：少々
- 黒胡椒：少々

作り方

1. パイシートをキッシュの型に敷き詰め、フォークで数か所穴をあける。180 のオーブンで10分焼く。
2. ベーコンとパプリカを細かく切り、フライパンで炒める。
3. ボウルに卵と生クリームを混ぜ、塩と黒胡椒で味を調える。
4. 焼きあがったパイシートにベーコンとパプリカを散りばめ、卵と生クリームの液を流し込む。チェダーチーズを上から散らす。
5. 180 のオーブンで30分焼き、チーズがきつね色になったら完成。