



ミニキッシュ

<材料 10個分>

- 卵 1個
- 生クリーム 100cc
- とろけるチーズ 20グラム
- ベーコン 3枚
- 玉ねぎ 半分
- まいたけ 1袋
- 塩こしょう 少々
- ぎょうざの皮 10枚



<作り方>

1. 玉ねぎはみじん切り、ベーコンも玉ねぎと同じ大きさに切る。まいたけは石づきを取って小房に分けておく。
2. 1の玉ねぎとベーコンをよく炒める。
3. ボールに卵を割り入れてよくほぐし、生クリームとチーズを加えて混ぜ、塩こしょうで味つけする。
4. 3に2の玉ねぎとベーコン、1のまいたけを入れて混ぜる。
5. おかずカップにぎょうざの皮をしき、4を注ぎ入れる。
6. 200℃に予熱したオーブンで10分間焼く。

あまったぎょうざの皮でチョコレートとバナナを包んでバターでソテーすれば、おいしいおやつが出来上がり！

