\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- キッシュ生地：1枚
- 卵：3個
- 生クリーム：100ml
- スイートポテト、ズッキーニ、トマト（すべて薄切り）：各適量
- チェダーチーズ（grated）：50g
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. キッシュ生地をパイ皿に敷き詰め、フォークで底に穴を開けます。
2. 卵と生クリームを混ぜ、塩と黒胡椒で味を調えた後、生地に流し込みます。
3. スイートポテト、ズッキーニ、トマトを交互に並べ、平面充填のパターンを作ります。
4. チーズを散らし、180度のオーブンで40分間焼きます。