

【作品名】 餃子の皮でほうれん草ときのこのキッシュ		ふるた きらり 氏名 古田 綺星	
【材料】（4人分） 牛乳 200 ml			
ほうれん草	1 袋	塩	適量
玉ねぎ	1/4 個	ブラックペッパー	適量
ベーコン	5 枚	卵	2 個
しめじ	1 パック	コンソメ	小さじ 1
バター	20g	餃子の皮	24 枚
【作り方】			
① ほうれん草は、5 cmに切り、玉ねぎはくし切り、ベーコンは 3 cm幅に切る。 ② フライパンにバターを入れ、①を入れて炒める。塩、ブラックペッパーをふりかける。 ③ 卵液を作る。 ④ 卵、牛乳、コンソメを容器にいれ、混ぜ合わせる。 ⑤ 耐熱皿に餃子の皮を敷き詰め、その上に②をおいて、その上に④をかける。 ⑥ オーブントースターで 20 分焼く。			
【ポイント】			
キッシュの生地を餃子の皮で代用することで短時間で簡単に作れます。 カリカリでもちっとした食感でとてもおいしいです。			