

じゃがキッシュ



【材料 2人分】

じゃがいも 200g

ほうれん草 50g

ベーコン 3枚

塩 少々

コショウ 少々

卵 2個

牛乳 大さじ4

ピザ用チーズ 40g

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむいて、1cm角に切る。
- ②①を耐熱容器に入れ、電子レンジで(500W)2分加熱する。
- ③ほうれん草は洗って4cm長さ、ベーコンは1cm幅に切る。
- ④卵、牛乳、ピザ用チーズをよく混ぜ合わせ、じゃがいもとほうれん草も混ぜ、塩コショウをふる。
- ⑤耐熱皿に入れ、オーブントースターで10分程度、生地に火が通るまで焼く。