



## ■ベーコンとほうれん草 桜海老風味のキッシュ

### ●材料

キッシュアパレイユ  
全卵 -----3個  
牛乳 -----150cc  
生クリーム -----150cc  
塩胡椒ナツメグ  
グリエールチーズ

### キッシュの具材

ほうれん草 (ブランチール)、桜海老パウダー  
ベーコン (ブランチール)、グリエールチーズ

### 付け合わせ

サラダ、パートプリゼパウダー  
※フロマージュソース

### ●作り方

- ① スチコン用65mm深型天板に「クックパーWS®」をすき間なく広げて敷く。
- ② 全卵、牛乳、生クリーム、塩・胡椒・ナツメグ、グリエールチーズで作った、キッシュアパレイユに、ほうれん草、桜海老パウダー、ベーコン、グリエールチーズを加え、混ぜ合わせる。
- ③ ②を①に流し入れ、180℃のスチムコンベクションオープンで20分ほど焼き上げる。
- ④ 皿に焼き上げたキッシュアパレイユをカットしてのせ、サラダ、パートプリゼパウダーを付け合わせとして、フロマージュソースをかけて完成。