

ほうれん草の キッシュ風チーズオムレツ



※写真はイメージです

使った商品はこちら



QUEEN'S SETAN

とろけるチーズ(シュレッドチーズ)

香り高いコンテチーズを20%使用。
口の中に、濃厚な旨みと香ばしい
風味が広がります。

ほうれん草のキッシュ風チーズオムレツ

[材 料 (直径21cmのパイ皿1台分)]

ベーコン(薄切り)	50 g
玉ねぎ(薄切り)	1個
ほうれん草(5cmに切る)	100 g
ぶなしめじ	1/2株
にんにく(みじん切り)	1/2片
卵(常温に戻しておく)	5個
とろけるチーズ(シュレッドチーズ)	60 g
生クリーム	100ml
オリーブオイル	大さじ2
白ワイン	大さじ1
塩	小さじ1
ドライタイム	少々

[つくり方] 調理時間:約60分

1. ボウルに卵を溶き、生クリーム、塩を加えてよくまぜる。
2. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて熱し、香りがたったらベーコン、玉ねぎ、ほうれん草、ぶなしめじを入れて炒める。野菜がしんなりしてきたら白ワイン、ドライタイムを加えてさらに炒め、塩、胡椒(分量外:適量)で味をととのえる。
3. パイ皿または浅い耐熱容器にバター(分量外:適量)を塗り、2を敷き詰め、1を流し入れ、チーズをまんべんなくのせる。
4. 予熱した180℃のオーブンで約40分焼く。