

ベーコンとタマネギのキッシュ



～ タルト生地 ～ ※作りやすい分量

【材料】

薄力粉	250 g	卵黄	1 個分
塩	少々	冷水	50 c c
無塩バター	125 g		

～ ベーコンとタマネギのキッシュ ～

【材料】 4 人分

オリーブオイル 適量 タマネギ（薄切り） 1 / 4 個 ベーコン 50 g

【A】 卵 1 玉 生クリーム 25 c c 粉チーズ 15 g

【作り方】

1. タルト生地を型にはめタルトストーンを敷き詰め180℃のオーブンで10分焼く
2. フライパンにオリーブオイルを入れタマネギを炒め、ベーコンを加えさらに炒める。
3. ボウルに【A】の材料をしっかり合わせ②を入れて①の型に流し込み180℃のオーブンで20分焼く。

～インサラータ・ヴェルデ～（付け合わせのサラダ）

【材料】4人分

サニーレタス 水菜 ベビーリーフミックス

塩 少々 白ワインヴィネガー 適量 E X Vオリーブオイル 適量

【作り方】

1. サニーレタスは千切り水菜は3cm幅に切りベビーリーフミックスと合わせて水気を切る。
2. 冷やしたボウルに①と塩、白ワインヴィネガーを加え少しずつE X Vオリーブオイルを加えて完成！