

新じゃがいもとベーコンの金ごまキッシュ

～しっとり感のある金ごますりごまならではの香ばしいキッシュです～

517Kcal, 塩分1.6g(1人分)、調理時間35分



レシピ提供：おだクッキングスタジオ料理研究家 小田直子先生

★使用商品：金ごますりごま

材料【4人分】

じゃがいも 3個
玉ねぎ 1個
グリーンアスパラ 1束
ベーコン 2枚
炒め用バター 大さじ1
A 卵 3個
牛乳カップ1+生クリームカップ1/2
金ごますりごま 大さじ2
塩こしょう 少々
ピザ用チーズ 60g
冷凍パイシート 1枚

作り方

1. ジャがいもは4つに切って薄切り、タマネギは半分に切って薄切り、グリーンアスパラはななめ切りにする。
2. ベーコンは2cmに切る。
3. バター大さじ1で1. 2. を炒める。
4. Aをボールで溶きほぐす。
5. 冷凍パイシートを打ち粉をしながらキッシュ型に合わせてのばし、型に敷き、3. をのせ、4. を注ぎ、ピザ用チーズをのせ、200度のオーブンで25分焼く。



金ごま本舗

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL 0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp/>