

石窯でのおすすめレシピ

recipe

🍴 ベーコンのキッシュ

■材料・・・26cm■

ベーコン・・・80g
たまねぎ・・・1/2個
しめじ・・・1/2株
ほうれん草・・・1/2把
卵・・・2個
牛乳か豆乳・・・100cc
生クリーム・・・100cc
チーズ・塩コショウ・・・適宜
冷凍パイシート・・・1枚



①冷凍パイシートを室温で解凍し、めん棒で伸ばして耐熱皿に敷きつめる



②たまねぎを色よく炒め、ベーコン・灰汁を取ったほうれん草・しめじを加えて塩コショウで強めに味付けして具を作る



③粗熱が取れたら 牛乳か豆乳・生クリーム・溶いた卵を混ぜてパイシートの上に流し込む



③石窯に低い台（五徳状のもの）を据えてその上にパイを置く
底にも熱が加わるように炭を置く
200℃くらいで20分
時々回しながら焼く



⑤端が焦げるのでアルミフویلでカバーしながら焼くとよい

- memo -

! Point

- 五徳のような台がなければ 具を入れる前にパイだけ焼いておき 具を流してもう1度焼いてもOK
- どうしても縁が焦げるので気をつけて！
- できたてはもちろん 冷めてもおいしい！ ワインにベストマッチ

製造元 **テック堂** (株式会社マリーンテック)

商品詳細・レシピ等も公開中！

<http://www.techdo.jp>