

季節の美味しさとふわふわ食感に感激。
レストランの味を簡単に楽しめませう。



Okazu recipe 07

季節野菜とツナのキッシュ

ローストモード

230°C 10min ○

ローストモード

10min ○

材料

ズッキーニ	1本
玉ねぎ	1/4個
ミニトマト	3個(半分に切る(横断面))
卵	3個
生クリーム	100ml
ツナ	1缶
ピザ用チーズ	40g
オリーブオイル	大さじ1
塩	小さじ1/2
コショウ	少々
パイ生地	1~2枚

作り方

- ズッキーニ、玉ねぎを薄切りにし、オリーブオイルで炒め、軽く塩、コショウをする。パットにあげて、粗熱をとる。
- ミニトマトは半分に切っておく。
- 卵、生クリームを混ぜ、ツナ、ピザ用チーズを混ぜる。冷ました1を加えて混ぜる。
- パイ生地を室温に戻し、伸ばす。
- 油を塗ったタルト型にパイ生地を敷く。※写真は20cm型
- パイ生地にフォークで穴をあけ、3を流し入れる。
- ミニトマトの断面を上にして乗せる。
- 【ローストモード】230°Cで10分焼き、追加で10分焼く。