

はなふる レシピ

# クロワッサンキッシュ



●材料	👤	4人分
卵		3個
生クリーム		150ml
チーズ		30g
玉ねぎ		中1/2
ほうれん草		100g
椎茸		2個
ベーコン		50g

## ●作り方

- ①ほうれん草はゆでる
- ②油をしき、玉ねぎ、ベーコン、椎茸を炒める。
- ③ボールに卵をとぎ、生クリーム入れ、冷ました①②をいれ、混ぜる。  
それにチーズを加える。
- ④器にクロワッサンをちぎって敷き、③の卵液を入れる。
- ⑤オーブン180度で20分焼く

雄物川高校 家庭科クラブの皆さん



今回使用したお花は、雄物川地区の花き生産者が育てた「ラナンキュラス」を使用しています。