

料理名 ねぎのキッシュ

アピールポイント：山陽小野田市産のねぎを使用しました。

ミニトマトは妹が家庭栽培したものを使用しました。



【材料】

- ・ねぎ
- ・アスパラ
- ・ハム
- ・卵
- ・生クリーム
- ・塩
- ・こしょう
- ・バター
- ・ミニトマト
- ・ピザ用チーズ

【作り方】

- ①材料を切る。
- ②フライパンにバターをとかして野菜をいためる。
- ③ハムを加えて耐熱の器に①と②をいれて卵液（生クリーム、卵、塩、こしょうを加えてよくかきまぜる）を加えてオーブンで焼く。