

# 信長ねぎの キッシュ・サンパート



・野菜たっぷり、チーズの風味のしっとりとしたキッシュです。



安土小学校  
日比野 稜 さん

## ●材料（4人分）

（8人分でタルト型18cm1個分）

- ・信長ねぎ・・・75g
- ・たまねぎ・・・1/4玉(50g)
- ・塩・・・少々
- ・オリーブオイル・・・小さじ1
- ・卵・・・1個
- ・小麦粉・・・大さじ1.5(15g)
- ・粉チーズ・・・15g
- ・生クリーム(42%)・・・60ml

## ★工夫したところ・おすすめポイント★

- ・やわらかくて食べやすいキッシュです。
- ・小麦粉がダマにならないように混ぜるときれいに仕上がります。

## ●作り方

- ①玉ねぎは粗みじん切り、信長ねぎは小口切りにする。
- ②フライパンを熱しオリーブオイルを入れ、玉ねぎ、信長ねぎの順に加えて歯ごたえが残る程度炒め、塩をふる。
- ③ボールに卵を割り入れて混ぜ、小麦粉を加えて混ぜる。さらに、粉チーズ、②、生クリーム、こしょうを加えて混ぜる。
- ④耐熱容器に③を流し入れ、180℃に熱したオーブンで35分間焼く。  
(オーブンシートを敷くと取り出しやすいです。)