

ホットケーキミックスでキッシュ風 レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：2人前 グラタン皿小2皿分)>

- ホットケーキミックス 200g
- 水 80～85ml
- ★ {
 - 卵 1個
 - 牛乳 30ml
 - 塩 少々
 - こしょう 少々
- 油 適量
- ブロッコリー 5房位
- ツナ 20～30g
- (もしくはほうれんそうとベーコンなど、お好きな
具材でOK)
- スライスチーズ 1枚

<作り方>



① 材料を用意する。



② ホットケーキミックスに水を加え、こねる。



③ グラタン皿 (あるいはタルト型) に油を塗る。



④ ②を薄くのぼし、グラタン皿の底と壁面に添わせるように張り付ける。



⑤ 房に分け茹でておいたブロッコリーとツナを④の上に並べる。



⑥ スライスチーズをちぎって並べる。



⑦ ボウルに★を入れて混ぜ合わせる。



⑧ グラタン皿に⑦を注ぎ入れる。(皿の6分目ぐらいまで)



⑨ 180℃に予熱しておいたオーブンで、30分位焼いたら、出来上がり。