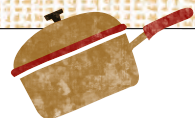


# 地産地消レシピ



## おうちビストロ開店!! ミニトマトのキッシュ

焼きたて、冷やして、トースターでリバイクしてもおいしい!  
酸味のあるジューシーなミニトマトは  
焼き込むとさらに味が濃くなり、  
ビストロを開きたくなるお味に仕上がりますよ!



\*\*\*  
👑  
レシビ・写真 森 映子

### Profile

神戸在住・香川県に縁のあるフードコーディネーター。企業やカフェのメニュー開発や、販売促進用のフードスタイリングなどを手掛ける。技巧を凝らしたトーストアートがインスタグラムで注目を集め、2024年3月現在フォロワー数4万人を突破。

インスタで  
Check!



### 材料(直径18センチのパイ型1台分)

- ミニトマト…8個以上
- 市販の冷凍パイシート…2枚
- ベーコン…70g
- クリームチーズ…40g
- 卵液…(タマゴ…1個、生クリーム…80cc、塩…小さじ1/3、)  
          (コショウ…少々)
- パセリ(乾燥でも可)…適宜



### MEMO

- 型は100円ショップなどでも購入できます。使い捨ての紙型でもOK。
- 切り落として余ったパイ生地は再利用できます。
- あっさりめが好きの方はクリームチーズは無しでもおいしくできます。

### 作り方

- ① パイシートは常温に戻しておきます。  
ベーコンは細切りにしてフライパンで炒めます。  
ミニトマトはヘタを取って、横半分に切ります。
- ② パイシート2枚を少しだけ重ね合わせ、すりこぎなどで伸ばして1枚にし、パイ型(またはタルト型)に敷き込みます。
- ③ ②の底に炒めたベーコンを敷き、クリームチーズをちぎりながら等間隔に置きます。卵液をそっと流しミニトマトを飾ります。  
200℃に予熱したオーブンで30分ほどしっかりと焼き、仕上げにパセリのみじん切りを散らします。

