



ほうれん草のキッシュ風

今月のメニュー
にもある☆

(材料 (1人分))

- ・ほうれん草 20g
- ・ベーコン 5g
- ・玉ねぎ 20g
- ・しめじ 5g
- ・白カ 30g
- ・米粉チーズ 少々
- ☆牛乳 20g
- ☆生クリーム 5g
- ☆塩こしょう 少々
- ・油 適量

by cook pad

- ① ほうれん草は1cm幅に切り、ゆでて、水切をしっかりと切る。
- ② ベーコン、玉ねぎは千切り。しめじはさいておく。
- ③ ボウルに白カ、Aをよく混ぜ合わせ、①と②と米粉チーズを入れ混ぜる。
- ④ お皿に油をぬり、③を流し180℃に予熱したオーブンで20分焼く。

レモンケーキ

(材料)

- ・ホットケーキミックス 150g
- ・レモン 1/2コ
- ☆バター 50g
- ☆イチゴ 2コ
- ☆石砂糖 50g
- ☆牛乳 大5

- ① レモンはしぼっておく。
- ② オーブンを180℃に予熱。
- ③ ☆をよく混ぜる。
- ④ レモン汁を入れさらによく混ぜる。
- ⑤ ホットケーキミックスを入れよく混ぜる。
- ⑥ 型に入れて35分くらい焼く。

