


令和6年度牛乳料理コンクール最優秀賞作品

<p>作品タイトル</p>	<p>(ふりがな) てがるでかんたんくろわっさんきっしゅ</p> <hr/> <p style="text-align: center;">手軽で簡単クロワッサンキッシュ</p>																														
<p>ポイント</p>	<p style="text-align: center;">クロワッサンをなるべく薄くする。(パイ生地に似せるため)</p>																														
	<div style="text-align: center;">  </div>																														
<p>材料 4人分</p>	<p>必要量を明記してください。</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: center;">牛 乳 (成分無調整)</td> <td style="width: 40%; text-align: right;">250 ml</td> </tr> <tr> <td>生クリーム</td> <td style="text-align: center;">50ml</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ほうれん草</td> <td style="text-align: center;">100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ベーコン</td> <td style="text-align: center;">4枚</td> <td></td> </tr> <tr> <td>クロワッサン</td> <td style="text-align: center;">4個</td> <td></td> </tr> <tr> <td>卵</td> <td style="text-align: center;">3個</td> <td></td> </tr> <tr> <td>バター</td> <td style="text-align: center;">10g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ピザ用チーズ</td> <td style="text-align: center;">適量(60gくらい)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>コンソメ</td> <td style="text-align: center;">大さじ1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩・こしょう</td> <td style="text-align: center;">適量(3振り)</td> <td></td> </tr> </table>		牛 乳 (成分無調整)	250 ml	生クリーム	50ml		ほうれん草	100g		ベーコン	4枚		クロワッサン	4個		卵	3個		バター	10g		ピザ用チーズ	適量(60gくらい)		コンソメ	大さじ1		塩・こしょう	適量(3振り)	
	牛 乳 (成分無調整)	250 ml																													
生クリーム	50ml																														
ほうれん草	100g																														
ベーコン	4枚																														
クロワッサン	4個																														
卵	3個																														
バター	10g																														
ピザ用チーズ	適量(60gくらい)																														
コンソメ	大さじ1																														
塩・こしょう	適量(3振り)																														
<p>作り方</p>	<ol style="list-style-type: none"> ① クロワッサンは横にスライスし、ほうれん草は幅5cm、ベーコンは幅3cmに切る。 ② ボウルにほうれん草とベーコン・バター・塩こしょうを入れ、600wの電子レンジで2分加熱し、冷ましておく。 ③ 別のボウルに卵液をつくる。牛乳・生クリーム・卵・チーズ・コンソメを入れて混ぜておく。 ④ オーブンを230℃で予熱する。 ⑤ 予熱の間、クロワッサンを麺棒で薄く伸ばし、容器に敷き詰める。 ⑥ ②のほうれん草とベーコンを③の卵液に入れ、容器に流し込み、上からチーズをのせる。 ⑦ 230℃のオーブンで18分加熱したら完成！ 																														