

**パワーアップ朝ごはん！** 親子料理教室で大人気！

## チーズのふんわりキッシュ

### 材料（4人分）

クラッカー	8枚
マヨネーズ	大さじ3
ベーコン	40g
しめじ	20g
赤ピーマン	20g
卵	2個
生クリーム	90g
とろけるチーズ	40g
塩・こしょう	少々



### 作り方

- ① クラッカーを砕いてバターを塗った容器に入れ、マヨネーズをその上にかける。
- ② ベーコンは短冊切り、しめじは石づきを取ってほぐし、赤ピーマンは1cm角に切る。フライパンでベーコンを炒め、しめじと赤ピーマンも入れてさらに炒める。
- ③ ボールに卵を割りほぐし、生クリームを加えて混ぜておく。
- ④ ①に②を入れ、上から③をかけ、とろけるチーズを上にはらす。
- ⑤ 180℃～200℃に熱したオーブンで卵が固まるまで焼く。（約10分）

