



タルト生地代わりに食パンを使えば簡単!

材料(9cmのアルミカップ2個分)

- サンドイッチ用食パン(12枚切)・・・2枚
- コーン(缶)・・・・・・・・・・・・・・40g
- パセリ(みじん切り)・・・・・・・・・・大さじ2
- ベーコン・・・・・・・・・・・・・・2枚
- サラダ菜・・・・・・・・・・・・・・適量

(A)

- 卵・・・・・・・・・・・・・・1/2個
- 牛乳・・・・・・・・・・・・65ml
- 粉チーズ・・・・・・・・15g

作り方

- ① Aをよく混ぜて、水気をよく切ったコーンとパセリを加えて混ぜ合わせる。
- ② パンは2.5cm角に切り、アルミカップにパンを敷き①を流し入れる。
- ③ ②をプレートパンに縦に並べ、左右にベーコンをのせ、調理モード[焼く] 火加減・中で8分焼く。
- ④ 器に盛り、サラダ菜を添える。