

# 夏野菜とうふキッシュ

佳作



(◎滋賀県産の農林水産物)

材料	4人分の材料
◎ズッキーニ	1/2本
◎玉ねぎ	1/4個
◎プチトマト	8個
◎枝豆	1束
ベーコン	1/2パック
冷凍パイシート	2枚
卵	2個
牛乳	大さじ2
絹ごし豆腐	1/4パック
コンソメ顆粒	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々
とろけるチーズ	100g



## 作り方

- ①枝豆を塩ゆでし、さやから出しておく。
- ②ズッキーニは薄半月切り、玉ねぎは薄切り、プチトマトは半分に、ベーコンは1cm幅に切る。
- ③玉ねぎ、ベーコンを炒め、塩、こしょうを振る。
- ④豆腐を電子レンジで3分温め水切りをする。
- ⑤ボウルに豆腐をつぶしながら入れ、牛乳、コンソメを混ぜ合わせる。
- ⑥⑤に卵を入れ混ぜ、③を加え混ぜる。
- ⑦パイ皿に冷凍パイシートをしき、用意しておく。
- ⑧⑦に⑥を入れ、その上にズッキーニ、プチトマト、枝豆を並べる。
- ⑨とろけるチーズを振りかけ、あらかじめ180℃に予熱しておいたオーブンで25分～35分焼き完成。

- ・彩りも良く見た目も綺麗でおいしいレシピです。
- ・豆腐が入っているのでボリューム感があり、子どもが喜ぶレシピだと思います。
- ・豆腐の味がほんのりしておいしい料理です。

