

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** **レストラン** その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	キッシュ風バゲット
 =標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リベイク 冷凍のまま直接オープンへ 【条件】コンベクションオープン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分			
材料 （4～6人分）			
ルヴァンバゲット	1本		
ほうれん草	40 g	茹でて3cm長さにカット	
ベーコン	40 g	細切り	
たまねぎ	100 g	薄切り	
しめじ	1/2 パック	小房に分ける	
オリーブオイル	適量		
にんにく	1 片	みじん切り	
卵	2個		
シュレッドチーズ	100 g		
生クリーム	100cc		
塩・コショウ	少々		
作り方			
①バゲットの上1cmのところを横に切り取り落とし、本体の縁1cmずつ残して、クラムをくり抜く ②オリーブオイルとにんにくをフライパンで熱し、ベーコン、たまねぎ、しめじ、ほうれん草の順で加えて炒め、軽く塩・コショウする ③ボールに卵、生クリーム、シュレッドチーズを混ぜ、①でくり抜いたバゲットのクラムを手でちぎって入れる ④さらに②を加えて混ぜ、①に詰める ⑤フタ部分と一緒に、200℃で10分焼き、180℃に下げてさらに20分焼く。〔フタの部分は10分程度でとりだす〕			
ポイント			
キッシュのアパレイユをパンに染み込ませ、具材の美味しさとパンが1つになった、見た目も華やかなパーティーメニューです。パイ生地で作るキッシュよりもヘルシーで食べやすく、あっさりとした味わい。お酒のあるシーンはもちろん、ランチなどにも最適です。豪快に切り分けてお楽しみ下さい。			