

小松菜のケーキサレ



〔材 料（4 人分）〕

- ・小松菜 100 g
- ・玉ねぎ 100 g
- ・ベーコン 大2枚
- ・塩コショウ 少々
- ・ベビーチーズ 2個
- （A）
- ・ホットケーキミックス . . . 150 g
- ・たまご 2個
- ・牛乳 150ml
- ・サラダ油 大さじ1
- ・粉チーズ 大さじ2

〔作 り 方〕

- ① 小松菜を1.5cmの長さに切り、玉ねぎはスライス、ベーコンは1cmに切る。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎ、ベーコンを炒める。
- ③ ②に小松菜の茎、葉の部分を入れて塩コショウをし、よく炒める。
- ④ オーブンを180℃に予熱する。
- ⑤ ボウルに（A）を入れ、よく混ぜる。
- ⑥ 冷めた③と小さく切ったベビーチーズを⑤に入れて、混ぜる。
- ⑦ 18cmのパウンド型に入れ、180℃で40分ほど焼く。
- ⑧ 竹串を指して生地がつかなければ、完成。

（メモ）

朝食やおやつにおすすめです。

オーブンで焼き具合を加減してください。

◎レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 阿部さんグループ