『バーガー風キッシュ』

「材料」

（キッシュ）

全卵・・・４個

牛乳・・・１５０cc

ハーブソルト・・・大さじ1/2

コショウ・・・少々

ナツメグ・・・少々

食パン（５枚切り）・・・１枚（１cmの大きさにちぎる）

サラダ油・・・小１

（ハンバーグ）

合い挽きミンチ・・・１００g

玉ねぎ・・・２０g（みじん切り）

牛乳・・・大１

パン粉・・・２０g

塩、コショウ・・・少々

トマト・・・２５g（洗って１cmの輪切り）

レタス・・・適量（洗って、食べよい大きさにちぎる）

（ソース）

ケチャップ・・・大２

ウスターソース・・・大１

マヨネーズ・・・少々

顔つき丸型パンケーキ用のフライパン

（無ければ、セルクル３〜５個＝直径７〜１０cmのもの）

「作り方」

1. キッシュの生地を混ぜ合わせます。
2. ハンバーグの材料を混ぜ合わせ、直径５cmの大きさに形を整えます。
3. １８０℃のオーブンで焼きます。
4. パンケーキ用のフライパンでキッシュの生地を焼きます。裏面は別のフライパンを使います。
5. ソースを混ぜ合わせ、下からキッシュ⇨マヨネーズ⇨ハンバーグ⇨ソース⇨

キッシュ⇨レタス⇨マヨネーズ⇨トマト⇨キッシュの順番に重ねて完成です！