

メニュー名：ホッキキッシュ

作品のアピールポイント ホッキを使ったパーティメニューです。ホッキの赤さがアクセントとなって見栄えがして、簡単なのにおいしくてオススメです。

材料・作り方（レシピ） <材料>北寄貝 1 コ、玉ねぎ 1/4、冷凍ホウレンソウ 50g、オリーブオイル 適量 卵 1 コ、生クリーム 100ml、塩コショウ 適量、ラクレットチーズ

- ① ホッキは貝をはずしてきれいに洗い、1センチ幅に切っておく。
- ② 玉ねぎをみじん切りにし、ホウレンソウとホッキの貝柱とひもと一緒にオリーブオイルで炒め、器に入れる。
- ③ 卵と生クリーム、塩コショウを泡だて器で混ぜ、②に流しいれる
- ④ ③にチーズを乗せ、その上にホッキを並べる。
- ⑤ 200℃のトースターで 10 分程度焼き、焼き色がついたら完成。

※キッシュもホッキだと高級感アップ！チーズの上にホッキを乗せて存在感を出して。チーズはとろけるチーズならなんでもOK。