

エッグココット

材料（1個分）

バター	小さじ 1/4
スライスベーコン	1枚（3cmに切る）
卵	2個
生クリーム	大さじ 3
チーズ	20g（ナチュラルチーズ・プロセスチーズどちらでも）
ブラックペッパー	少し

- ① ココットの内側にバターを塗り、ベーコンを並べます。
- ② 卵を割り入れた上に生クリームを注ぎ入れ、チーズをのせて焼きます。オーブンなら 230℃で 10分、ガスレンジのグリルなら中位の火加減で様子を見ながら 7分位焼きます。
- ③ 焼き上がりにブラックペッパーをふります。
- ④ 容器が熱くなっていますのでやけどに注意！

