

～はるかのキッシュ～

使用品種 はるか

【材料】(マフィン型 8 個分)

*パイ生地

- ・薄力粉...110g ・強力粉...110g ・食塩...小さじ 1/2
- ・無塩バター (常温で柔らかくしておく)...130g ・卵黄...1 個 ・牛乳...50～60cc

*キッシュ生地

- ・卵...2個 ・アンチョビ...10g ・生クリーム...200cc ・牛乳...100cc ・塩...小さじ 1
- ・胡椒...少々 ・ベーコン...60g ・玉葱...120g (1/2 個) ・ほうれん草...100g (1/4 束)
- ・ラクレットチーズ...適量

- ・じゃがいも...中 2 個

【作り方】

1. じゃがいもは皮付きのまま蒸しておく。(またはラップに包みレンジで加熱する)マフィン型にショートニングを塗っておく。
2. ふるった粉と塩をボールに入れ、そこへバターをちぎって入れる。粉と混ぜ合わせるようにし、ポロポロの状態にする。牛乳で溶いた卵黄を加えて混ぜ、全体をまとめる。1 時間ほど冷蔵庫で生地を休ませる。
3. 2.の生地を伸ばし、型に敷き込む。
4. ベーコンは 5mm 幅、玉葱は薄切り、ほうれん草は一口大に切り、フライパンで炒める。1.のじゃがいもは皮付きのまま一口大に切る。ボールに卵、みじん切りにしたアンチョビ、生クリーム、牛乳を入れ混ぜ、塩、胡椒で味を調べ、キッシュ生地を作る。これらを型に分け入れる。
5. 200 のオーブンで 20 分ほど焼き、一度取り出す。ラクレットチーズをのせ再びオーブンに入れ、少し焦げ目が付く程度に焼き、取り出す。

