

9がっ フォーマックの料理教室

かぼ"ちゃのキッシュ



材 料

- ★パイ生地
 - 薄力粉 …………… 200g
 - バター …………… 100g
 - 卵（L） …………… 1個
 - 塩 …………… 小さじ1/2
- ★卵液
 - 卵 …………… 2個
 - 牛乳・生クリーム …… 各1/2カップ
 - パルメサンチーズ …… 大さじ1
 - ナツメグ・塩・こしょう … 各少々
 - かぼちゃ …………… 80g（正味）
- ★具材
 - 玉ねぎ …………… 1/8個
 - ベーコン …………… 2枚
 - パルメサンチーズ …… 大さじ1

＜下準備＞ 薄力粉はふるっておく。
バターは2～3cm角に切る。

＜作り方＞

- ① マルチカッターミラクルキルボトルにバター・薄力粉・塩を入れ、15秒間混ぜる。サラサラとした状態になったら卵を加え、10～15秒ほど混ぜポロポロとした状態にする。
出来上がった生地をひとまとめにして袋に入れ、冷蔵庫で1時間休ませる。
- ② ①の生地を厚さ約3mmに伸ばし、タルト型に敷きこみ、フォークで生地全体に穴を開ける。
調理皿にタルト型を乗せ、オーブン180℃下段で15分焼く。
- ③ ボウルに卵液の材料を入れて、泡立て器でよく混ぜ合わせる。
かぼちゃは3cm四方、厚さ5mmに切る。玉ねぎは縦に薄切りにする。
ベーコンは幅5mmに切る。
- ④ 焼きあがったタルトに、野菜とベーコンを並べて卵液を注ぎ入れる。
パルメザンチーズを振りかけて調理網にタルト型を乗せる。
オーブン230℃中段で30分焼く。
焼きあがったら荒熱を取り、好みの大きさに切り分ける。

