

1.

Tateyama風キッシュ

山館
じのもん料理
コンテストアピール
ポイント

房総の春野菜の菜の花をたくさん取り入れるようにしました。特に、菜の花ペーストがオススメです。

材 料

- ・春巻きの皮 (適量)
- ・バター (適量)
- ・サンドイッチ用食パン (適量)
- <詰め物>
- ・菜の花 (60g)
- ・ベーコン (20g)
- ・とろけるチーズ (20g)
- <アバレイユ>
- ・卵 (1個)
- ・生クリーム (50ml)
- ・牛乳 (50ml)
- ・塩・こしょう (適量)

- <イチゴドレッシング>
- ・イチゴ (40g)
- ・レモン汁 (10ml)
- ・オリーブオイル (40ml)
- ・塩・こしょう (適量)
- <菜の花ペースト>
- ・菜の花の葉 (30g)
- ・にんにく (1片)
- ・ピーナッツ (20g)
- ・粉チーズ (20g)
- ・オリーブオイル (80ml)
- <付け合せ>
- ・菜の花 (15g)
- ・季節の野菜 (適量)
- ・ベビーリーフ (適量)
- ・レタス (適量)



作 り 方

- ①型に溶かしバターを塗って、春巻きの皮を重ねて敷く。食パンは麺棒で伸ばして敷く。
- ②菜の花をさっと茹で、適当な大きさに切る。ベーコンを細切りにしてフライパンで炒めておく。
- ③卵、生クリーム、牛乳を混ぜ、塩こしょうする。
- ④①に②とチーズを入れて③を注ぐ。
- ⑤180℃オーブンで15~20分焼く。
- ⑥型から出し、器に盛る。周りに季節の野菜や菜の花、レタス等を置く。
- ⑦イチゴドレッシング⇒イチゴは細かく刻んでつぶし、レモン汁、オリーブオイル、塩こしょうする。
- ⑧菜の花ペースト⇒菜の花をさっと茹でる。フードプロセッサーにオリーブオイル以外の材料をすべて入れてフードプロセッサーをかける。オリーブオイルを少しずつ加えてよく混ぜる。
- ⑨お好みで、イチゴドレッシング、菜の花ペーストをかけて食べる。