

【うなぎとかぼちゃのキッシュ】



材料(4人前)

【キッシュ生地】

薄力粉	130 g
無塩バター	70 g
卵	1 個

【フィリング】

うなぎ (蒲焼刻み真空)	1/2 袋 (150g)
かぼちゃ (皮はついたまま薄切りにします)	330 g
しめじ	1 袋
玉ねぎ (薄切り)	1/2 個
塩 コショウ	適量
A 卵	3 個
牛乳	80 cc
生クリーム	100 cc
パルメザンチーズ	40 g
コショウ	適量

作り方

- 【生地を作ります】フードプロセッサーに1cm角に切ったバターを入れ、薄力粉を入れサラサラになったら卵黄、を入れて混ぜます。ラップで包んで冷蔵庫で10~15分寝かします。生地をのばし、フライパンにクッキングシートを敷き生地を敷きます。フォークで空気穴をあけます。
- 【フィリングを作ります】お鍋に、薄切りにした玉ねぎをなじませてから、かぼちゃとしめじを入れ炒めます。かぼちゃが少しやわらかくなるまで炒めます。
Aを混ぜ合わせ、2とうなぎも混ぜます。
- 【キッシュを焼きます】1に2を流し入れ、フタをして焼きます。
中火で4分、弱火で5分、さらにとろ火で15分、余熱で10分くらい置いて取り出します。

駿河淡水株式会社

榛原郡吉田町神戸 2259 番地の2