



コンフ(プレーン)使用

コンフとじゃがいものキッシュ

みんなが大好きなキッシュは、パーティーにもランチにも大活躍！

★ 材料 (22cm1台分) ★

- コンフ(プレーン) 大さじ3
- 玉ねぎ 1個
- じゃがいも(メークイン) 2個
- 塩 少々
- オリーブオイル 大さじ1
- a(卵:3個、生クリーム:1/2カップ、塩、こしょう:各少々)
- グリエールチーズ 60g
- 冷凍パイシート 1袋(目安量:3枚入り 450g)

★ 作り方 ★



- 1 常温で解凍しておいたパイシート3枚を横に並べ、タルト型より大きくなるように、めん棒で3mmの厚さに伸ばす。タルト型に生地をのせ、指で軽く押して型に敷きつめる。余分な生地を包丁で切り落とし、フォークで数箇所穴を開け、冷凍庫で15分ほど休ませる。



- 2 1にオープンペーパーを敷き、タルトストーンをのせ(お米や大豆などで代用も)重しをし、200度に温めたオーブンで15分焼き、重しを取って5分、空焼きする。



- 3 玉ねぎは薄切り、じゃがいもは縦半分に切って薄切りにし、水にさらす。フライパンにオリーブオイルを熱し、玉ねぎを加えて中火弱で炒め、しんなりしたらじゃがいもを加え、串がすっと通るくらいまで炒め、塩を少々ふりコンフ(プレーン)を加えてさっと炒める。そのまま冷ましておく。



- 4 2に、3をのせ、よく混ぜ合わせたaを流して流し入れ、グリエールチーズを散らす。



- 5 180度に温めておいたオーブンで40分焼く。

POINT

広沢さんの料理のポイント♪

冷凍パイシートは、メーカーによって形状・量が様々ですので、袋の裏の説明も参考にしてください。生地を空焼きするときは、タルトストーンがない場合は、お米で代用しても可。パイを押さえてしっかり焼くのがコツ。

TASTE

料理の感想

サクッとしたパイ生地とふんわり卵がコンフと野菜を包みこんだやさしい味です。卵にはコンフの旨味と野菜の味がしっかりしみ込んで抜群の美味しさ。切り分けてパーティーにも、サラダやパンをのせてプレートランチにも！