



和風キッシュ

佐田 雪乃

材料・分量 (4人分)

冷凍パイシート	1.5枚	バター	2g	
ぶなしめじ	1/3個	② 生クリーム	100ml	
豚肉ロース	80g		卵	2個
玉ねぎ	1/4個		粉チーズ	大さじ3
ほうれん草	3株		小麦粉	小さじ2
① しょうゆ	大さじ1	かつお節	1g	
	酒	大さじ1		
	みりん	大さじ1		

作り方 (時間:60分)

- ① パイシートを常温に戻しておく。その間にぶなしめじ、豚肉、玉ねぎ(スライス)、ほうれん草(3cm幅)をカットし炒め、火が通ったら①を入れ味をつける。
- ② 底の抜ける直径15cm・高さ4cm程度の型にバターを塗り、3mm程に伸ばしたパイシートを型につけて、200℃に予熱したオーブンで10分焼く。
- ③ ②をだまが残らないようによく混ぜる。そこに①で炒めた具とかつお節をあわせて混ぜる。
- ④ ③を②のパイ生地に入れ、200℃のオーブンで15分焼く。
生地が固まっていなければ、追加で3分焼く。(焦げそうな時は、アルミホイルをのせる)
- ⑤ オーブンから取り出し、10分～15分置いておく。

セールスポイント

生クリームを使いながらも和風な味付けで、卵と合わさることで茶碗蒸しのような風味にし、年齢問わず好かれるようなものにした。また、パイシートを使うことで、簡単に作れるようにした。