

春野菜のパイキッシュ



春野菜をたっぷりを使用した、
かわいらしいキッシュです。

加熱時間
の目安
約30分

【材料(10cmタルト型×4台分)】

市販の冷凍パイシート…2枚(1枚約
75gのもの、5分間室温で解凍する)

玉ねぎ(薄切り)…1/2個

ベーコン(1cm幅に切る)…2枚

アスパラガス…2本

菜の花(半分に切る)…4本

オリーブ油…小さじ2

塩、粗びき黒こしょう…各少々

プチトマト(横半分に切る)…4個

A 卵(溶きほぐす)…1個

牛乳…60cc

生クリーム…60g

粉チーズ…50g

粗びき黒こしょう…少々

ナツメグ…少々

粉チーズ…小さじ4

【下準備】

- ・タルト型にバター(分量外)を薄く塗り、
小麦粉(薄力粉(分量外))をはたく。

【作りかた】

- 1 アスパラガスは根元を1cm位
切り、ピーラーでかたい皮を
むいてはかまの部分を除き、

斜め薄切りにする。

- 2 冷凍パイシートをタルト型より
一回り大きく伸ばし、タルト型に
敷いて余分な部分は除き、冷凍
室で約10分間休ませる。

- 3 ボウルにAを混ぜ合わせる。

- 4 フライパンにオリーブ油を熱し、
玉ねぎ、ベーコンをいためる。
しんなりしたら、アスパラガス、
菜の花を加えていため(約1
分)、塩、粗びき黒こしょうで
下味をつけて冷ます。

- 5 テーブルプレートを取り外し、
手動 **オープン** **予熱あり** **1段**
200℃ **約30分** に設定してス
タートし、予熱する。

- 6 2に4を分け入れ、3を流し
込んでプチトマトを飾り、粉チー
ズをふって黒皿に並べ、中段に
入れ、オーブンで焼く(約30
分)。途中、表面に焼き色がつ
いたら、アルミホイルをかける。