

# 【はとむぎキッシュ】

## ○材料(18cmタルト型)

### ★タルト生地

精白粉	.....80g
牛乳	.....60cc
オリーブ油	.....30cc
卵(卵黄)	.....1個
塩	.....少々

### ★具材

ゆではとむぎ	.....60g
はとむぎみそ	.....10g
玉ねぎ	.....1/2個
卵	.....2個
牛乳	.....80cc
パルメザンチーズ	.....40g
生クリーム	.....80cc



## ～ 作り方 ～

- 1 精白粉をふるい、牛乳、オリーブ油、卵、塩を加えて手でかき混ぜる。
- 2 しっかりとかき混ぜたら、ラップで包んで冷蔵庫に30分寝かせる。
- 3 生地をめん棒で伸ばし、タルト型に合わせたらフォークで底に空気抜き穴をあける。
- 4 生地を180度に予熱したオーブンで10～20分程度焼く。
- 5 みそ、卵、牛乳、パルメザンチーズ、生クリームを混ぜる。
- 6 5 にいためた玉ねぎとゆではとむぎを加える。
- 7 6 をタルト型に流し入れる。
- 8 200度に予熱したオーブンで30～40分ほど焼き色がつくまで焼いたら、出来上がり!

