

【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 をタルト型に流しいれる。
- 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!

