



クリスティーヌニンジンのキッシュ



材料: タルト型(直径21cm) 1個分
 クリスティーヌニンジン 1/2本 (正味約120g)

A

- 薄力粉 130g(フルイにかける)
- バター 70g
- 塩 ひとつまみ
- 冷水 50cc

B

- タマネギ
- ホウレンソウ
- 厚切りベーコン、しめじ

生クリーム 100cc
 卵 3個
 ピザ用チーズ 約40g
 バター、塩、コショウ、クレイジーソルト 各少々



1. ニンジン5mm位の輪切りにして、型抜きし、さっと茹でる。
2. Bのタマネギは薄切り、ホウレンソウはザク切り、ベーコンは厚さ5mmにカット、しめじは房をとる。



3. Aの材料をこねて、生地をタルト型にのばし、フォークで空気穴を空ける。
4. 160度のオーブンで20分焼く。



5. 鍋にバターをひいてタマネギとベーコンを炒め、しめじ、ホウレンソウも加えて塩コショウで味付ける。
6. 4に5を入れて、その上に1を飾る。



7. ボールに卵と生クリームを入れてよくかき混ぜる。
8. 7を6に流し込んだら、チーズをふりかける。



9. 160度のオーブンで約40分焼く。チーズに焦げ目がついたら焼き上がり。

*Bの具材はお好みでアレンジしてください。