

メニュー名

# サクサクパイ生地のキッシュ

学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 松枝 太都

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～  
私からのメッセージ

このキッシュは昔中学生の時に学校の行事で行ったオーストラリアでホームステイした時、家族の人が作ってくれたのが忘れられず作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
<生地>		* 生地(先につくる)
薄力粉	50g	① ボールに水、卵 30g、塩を入れ、混ぜる。
強力粉	50g	② フードプロセッサーで薄力粉、強力粉、バターを入れ攪拌させる。
バター	80g	③ ② の中身を台に出し、①をふり入れて、こねる。
水	5g	④ 生地をタルト台に敷き込む。
塩	0.5g	⑤ 重石を乗せて焼く(170℃、25分)。
卵	1個	⑥ 焼き上がったたら卵を表面に塗って、もう一度(2分くらい～)焼く。
	残りは表面に塗るときに使用	⑦ 完成
<中身>		* 中身
卵	2個	① ベーコンとほうれん草を細かく刻み、ベーコンにこげ目が付くまでいためる。
サラダほうれん草	1/2本	② 牛乳と白みそ、生クリームを混ぜる。
とろけるチーズ	50g	③ 卵をときほぐす。
ブロックベーコン	1本	④ ③ の中に①、② 細くしたチーズ、塩、胡椒を入れ混ぜる。
牛乳	40cc	⑤ 混ぜ終わったら先に作っておいた生地に入れる。
塩	少々	⑥ その後170℃で40分オーブンで焼く。
胡椒	少々	⑦ こげ目が付いたか確認し、火が通っているか見る。
白みそ	小さじ1	⑧ 完成
生クリーム	少々	