

## 春野菜と桜エビのキッシュ

《材料》（直径 20cm のタルト台）

「生地」

★薄力粉	150 g
★溶かしバター	30 g
★オリーブオイル	15 g
★卵	1 個
★新じゃが	200 g

・桜エビ	6 g
・白ワイン（日本酒でも可）	10 g
・オリーブオイル	10 g
・新玉ねぎ	50 g
・菜の花	30 g
・春キャベツ	100 g
・ミックスチーズ	40 g
・ブラックペッパー、ハーブ類	適量



「卵液」

☆卵	2 個
☆牛乳	200 g
☆マヨネーズ	2.5 g
☆酢	2.5 g

《作り方》

1. 桜エビはあらかじめ酒に漬けておく。じゃがいもを皮ごと洗い、半分に切ってスチーマ 120℃20 分加熱する。
2. ★の材料と塩ひとつまみを混ぜ合わせ、ひとまとめにする。
3. タルト型にバター（分量外）を塗り、2を敷き詰める（角の生地が厚くならないよう全体に広げる。）生地の上にクッキングシートを敷き、重石を乗せる。ホットエアーマード 180℃15 分加熱する。
4. 1/3 ホテルパンに玉ねぎを入れて油を絡め、コンビ 40%180℃4 分加熱する。その後菜の花、春キャベツを入れてコンビ 40%150℃5 分加熱する。
5. ☆の材料と塩ひとつまみ、お好みでブラックペッパーやハーブ類を入れ、卵液を作る。
6. タルト生地に具を入れ、卵液を流し込む。チーズを乗せ、ハーブ・ペッパー類で味を調える。ホットエアーマード 180℃17 分加熱する。
7. 焼き色が付き、竹串を刺して卵液が付かなければ完成です。

新じゃがを使ったボリュームのあるキッシュです。春野菜をふんだんに使用しているので、これからの季節にピッタリです！