



美味しい玉ネギたっぷり

色んな食感たのしんで

材料 (タルト 1 台分)

- a) キッシュ生地
 - 薄力粉 (5833) 150 g
 - 塩 (5023) ふたつまみ
 - バター (無塩) 70 g
 - 卵 (400) 1 個
- b)
 - 卵 (400) 1 個
 - 牛乳 (3071) 70ml
 - 塩 (5023) ひとつまみ
 - パルメザンチーズ 大さじ 2
 - 黒こしょう (5588) 少々
- c)
 - 玉ネギ 2 個
 - ベーコン 50 g
 - オリーブ油 (5523) 小さじ 2
 - 塩 (5023) ひとつまみ



玉ネギのキッシュ



レシピに登場した GreenMarket 商品

5833 薄力粉	3071 牛乳
5023 塩	5588 黒こしょう
400 卵	5523 オリーブ油

作り方

- ① a) キッシュ生地を作る。薄力粉と塩をボウルに振り入れる。
- ② バターは 1cm 角に切り、冷蔵庫で冷やしておく。指でバターをちぎりながら粉をまぶし、おから状になるまですりませる。
- ③ ②の中央をくぼませ、溶いた卵を加えヘラで切るように混ぜる。手でひとまとめに丸め、ラップで包み、冷蔵庫で 30 分休ませる。
- ④ 打ち粉をして生地を麺棒で 5 mm の厚さで、型より大きくのぼす。型にのせ、破らないようにすみを軽く抑えながら、型に密着させて敷く。型から出た生地は切り落とす。
- ⑤ フォークで数か所穴をあけ、180℃に温めたオーブンで 20 分焼く。
- ⑥ c) の玉ネギは薄切り、ベーコンは粗くみじん切りにする。
- ⑦ フライパンにオリーブ油を流し、中火にかける。玉ネギとベーコンを入れ、塩少々を加え、じっくり柔らかくなるまで炒める。
- ⑧ b) を混ぜ合わせる。
- ⑨ ⑤のキッシュ生地に⑦を平らにのせ、⑧を上から均等に注ぐ。
- ⑩ 180℃に予熱したオーブンで 25 ~ 30 分焼く。粗熱が冷めたら、切り分けて器に盛る。