

味の慢

最優秀賞



ヤマトイモ キッシュ

フワっとした生地にエリンギのシャッキリ感が絶妙。長泉町 桜堤 中野いづ子せん

材料と分量(4人分)

大和芋 1cm角切り	100g
大和芋すりおろし	50g
牛乳	100cc
卵	3個
ブロッコリー	1/2個
しめじ	1/2パック
エリンギ	1/2パック
玉ネギ	100g
ベーコン	3枚
赤ピーマン	1/2個
ミックスチーズ	20g
生クリーム	100cc
ナツメグ	少々
白ワイン(酒でもよい)	100cc
塩こしょう	少々
バター	少々

作り方

- 1 大和芋は、角切りにしたものと、すりおろすものと共に酢水にさらし、アク抜きをしてから水気を切っておく。
- 2 ベーコンは5mm巾に切り、玉ネギは薄切り、しめじは小房にわける。エリンギは細かくさき、赤ピーマンは千切りにする。
- 3 ブロッコリーは小分けして茹でておく。
- 4 ベーコンと玉ネギを炒め、角切り大和芋を加えて更に炒め、軽く塩こしょうをする。
- 5 エリンギとしめじは、ワインで蒸し煮し水気をきっておく。
- 6 大和芋のすったものと、卵、牛乳、生クリームをまぜ合わせ、塩こしょう、ナツメグで味をつける。
- 7 耐熱容器にバターをぬり、具を入れて広げる。ミックスチーズをのせる。
- 8 6の生地を流し入れ、180℃のオーブンで20分くらいこんがり焼く。