

【作品名】 いも&パインのキッシュ風
Now imagine this taste!!

いしかわ れな
氏名 石川 怜菜

【材料】(4人分) 牛乳 400 ml

じゃがいも	400g	粉チーズ	大さじ 1
長いも	250g	生クリーム	100 ml
パイン(缶詰)	200g	塩	小さじ 1/3
薄切りベーコン	4枚	顆粒スープの素	小さじ 1
バター	10g	クリームチーズ	40g
あさりむき身	80g	ピザ用チーズ	60g
白ワイン	大さじ 1	粉チーズ	大さじ 2
枝豆(豆のみ)	50g	黒こしょう	適量
卵	2個	ケチャップ	適量

【作り方】

- ① じゃがいもの皮をむいて、耐熱容器に入れラップしレンジで6分加熱する。
- ② ①を半月切りにして塩・こしょうを適量ふる。長いもも皮をむいて一口大に切る。
- ③ パインとベーコンは1cm幅に切り、バターを入れたフライパンに並べ、こんがり色がつくまで焼いて、塩・こしょうを適量ふる。そこに事前に白ワインにつけておいたあさり、枝豆を入れ加熱する。
- ④ ボールに卵を割り入れ泡だて器でほぐす。粉チーズ・生クリーム・牛乳の順に加え、その都度よく混ぜる。塩小さじ1/3、顆粒スープの素、こしょう適量も加える。
- ⑤ 耐熱容器に②、③を並べ、④を流し入れ180℃のオーブンで10分焼く。
- ⑥ 一度取り出し、クリームチーズ、ピザ用チーズ、ケチャップをのせ、220℃のオーブンで8分焼き色がつくまで焼く。

【ポイント】

パインとじゃがいもで食べてみないと想像できない味です。
地元の有名なあさりも入ってます。