

7月

しもつけカフェ かんぴょうレシピ



かんぴょうキッシュ

材料(4人分)

〈フィリング〉

玉ねぎ……………1/2個

かんぴょう(乾燥)…20g

しめじ……………1株

ベーコン……………3枚

オリーブオイル……大1

塩・コショウ…………少々

〈卵液〉

卵……………2個

生クリーム…………1/2カップ

塩・コショウ…………少々

〈キッシュ生地〉

小麦粉……………100g

有塩バター…………50g

冷水……………大2



作り方

①キッシュ生地を作る。

ボウルにふるった小麦粉を入れ、冷蔵庫から出したてのバターを入れる。

フォークやスプーンなどを使って、ボウルの中でバターを細かく刻んでいく。

小麦粉が混ざり合い、バターが小豆大になったら冷水を加え、さっとまとめる。

冷蔵庫で30分ほど寝かせる。(フードプロセッサーにかけてもよい)

②かんぴょうは水でよく洗い、しばらく水につけて戻す。

戻ったかんぴょうは長さ4~5cmに切り、お湯で茹でて食べられる柔らかさにする。

柔らかくなったらざるにあけて水気を切る。

③フィリングを作る。玉ねぎは薄切り、しめじは小房に分け、ベーコンは千切りにする。

オリーブオイルを熱したフライパンでベーコンを炒め、脂が出てきたら玉ねぎとしめじを加え、しんなりするまで炒め、かんぴょうも加える。

塩・コショウで味を調べて粗熱をとっておく。

④卵液の材料を混ぜ合わせる。

⑤パイ生地を冷蔵庫から取り出す。袋のまま麺棒で5ミリ程度の厚さにのばす。

タルト型の大きさに合わせる。隅の方まできっちり。

時間があれば、ここで冷蔵庫で30分ほど寝かせる。(すぐ焼き始めてもOK!)

⑥生地の上にアルミホイルをのせ、パイ用の重石か、耐熱のお皿をのせてオーブンに入れる。

180度で15分焼く。

⑦下焼きしたパイ生地の上に、③を入れる。④を流し入れて180度のオーブンで25分焼く。

⑧粗熱がとれたら型からはずして切り分ける。

焼トウモロコシのスープ

材料(4人分)

とうもろこし…………2本

牛乳……………300ml

塩……………小さじ1/4

白コショウ…………適量



作り方

①とうもろこしは直火やオーブントースター、または魚焼きグリルなどを利用してこんがりとし色が付くまで焼く。

とうもろこしに火が通ったら、筒切りにし実をそぎ落とす。

②ミキサーに、とうもろこしの実・牛乳・塩・コショウを加え、滑らかになるまで攪拌する。ザルや漉し器に流し入れ、漉したものを冷蔵庫で冷やす。

夕顔のコンポート

材料(4人分)

夕顔(皮とワタを除く)…………300g

白ワイン……………1カップ

水……………2カップ

グラニュー糖……………80g

レモン汁……………1/2個



作り方

①夕顔の皮をむき、ワタの部分こそぐ。食べやすい大きさに切り、沸騰したお湯で10分程煮て水に取り、あくを抜く。

②白ワイン・水・グラニュー糖・レモン汁を鍋に入れ沸騰させる。

③②に湯がいた夕顔を入れ、オーブンペーパーなどで落とし蓋をし、時々向きを変えながら弱火で20分煮る。

④鍋のまま冷まし、粗熱が取れたらシロップと共に冷蔵庫で冷やす。

Point

・牛乳の量は、スープの濃度をみて加減してください。

オススメ

・赤ワインでもお試しください。