



# クリスティーヌニンジンのキッシュ



材料: タルト型(直径21cm) 1個分  
クリスティーヌニンジン 1/2本 (正味約120g)

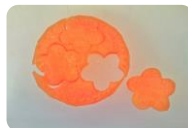
A

- 薄力粉 130g(フルイにかける)
- バター 70g
- 塩 ひとつまみ
- 冷水 50cc

B

- タマネギ
- ハウレンソウ
- ベーコンブロック
- しめじ

生クリーム 100cc  
卵 3個  
ピザ用チーズ 約40g  
バター、塩、コショウ、クレイジーソルト 各適量



1. ニンジン5mm位の輪切りにして、型抜きし、さっと茹でる。
2. Bのタマネギは薄切り、ハウレンソウはザク切り、ベーコンは幅約6mmに切って、しめじはばらす。



3. Aの材料をこねて、生地をタルト型にのばし、フォークで空気穴を空ける。
4. 160度のオーブンで20分焼く。



5. 鍋にバターをひいてタマネギとベーコンを炒め、しめじ、ハウレンソウも加えて塩、コショウ、クレイジーソルトで味付ける。
6. 4に5を入れて、その上に1を飾る。



7. ボールに卵と生クリームを入れてよくかき混ぜる。
8. 7を6に流し込んだら、ピザ用チーズをふりかける。



9. 160度のオーブンで約40分焼く。  
チーズに焦げ目がついたら焼き上がり。