

◎豆腐のキッシュ◎

市販のパイシートを使って手軽に作るキッシュ。バットを使って型がない方でも作れるようにしました。生地を寝かせたり焼いたり時間はかかるので前日にレシピを読んでくと慌てないでよいでしょう。

■材料 15cm×19cmのバット1台分

木綿豆腐	150g
A塩	10g
A水	200ml
B卵黄	2個
B牛乳	80g
B生クリーム	80g
B塩	小さじ1/3
Bコショウ	適量
冷凍パイシート	18cm×18cm 1枚
玉ねぎ	1/2個
プチトマト	6個
アンチョビ	3フィレ
バジル	あれば適量

グリエールチーズや溶けるチーズなど 適量



1 冷凍パイシートは5分～10分室温に置き、固いけれど綿棒で伸ばせるくらいになるまで解凍する。バットの中に敷けるサイズに綿棒で伸ばす。べたつく場合は強力粉などをふると作業がしやすい。生地をバットの中にしき、余分な部分は切り落とす。冷蔵庫で1時間ねかせる。生地の上にオープンペーパーをしき、その上にタルトストーンか古い豆や米などを重石にしてのせる。オーブンを200℃に温め、20分焼く。オープンペーパーごと重石を取り除き、さらに5分焼いてオーブンから出す。

2 木綿豆腐は2cm厚さ4センチ幅くらいに切り、Aを溶いたボウルに1時間以上漬ける。ザルに上げ、軽い重しをして10分以上水を切る。

3 プチトマトは半分に切る。アンチョビは5mmくらいに切る。

4 玉ねぎは薄切りにする。フライパンを温め、油をしき、玉ねぎと塩ひとつまみを加えて飴色になるまで弱火で炒める。

5 ボウルにBを入れて泡をたてないようにホイッパーなどで均一になるまで混ぜる。

6 ①に玉ねぎをしき、その上にアンチョビ・豆腐、プチトマトをバランスよく並べ、⑤を流し入れ表面にチーズをちらす。オーブンを180℃に温め、20分焼く。オーブンから出したら粗熱を冷まして包丁で取り分けやすいサイズに切りバジルを添えて盛り付ける。



1焼く前のパイ生地

ポイント

豆腐を塩水でマリネすることで、余分な水分が抜け、豆腐の味が濃くなりねっとりとした食感が生まれる。塩の味もほんのり入るのでチーズのような風味になる。