

# ◎ きのこのキッシュ ◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

## ■材料（18cmキッシュ型1台分）

冷凍パイシート	2枚
【フィリング】	
マッシュルーム	1パック
エリンギ	1本
しめじ	1/2パック
ポルチーニ（ドライ）	4g
タマネギ	1/4個
ニンニク（みじん切り）	1片
アンチョビ	4切れ
オリーブオイル	適量
白ワイン	大さじ1
ポルチーニ戻し汁	大さじ1
【アパレイユ】	
卵	1個
生クリーム	50cc
牛乳	50cc
チキンブイヨンパウダー	小さじ1
シュレッドチーズ	50g



### <コメント>

秋の味覚、きのこを使ったレシピにしようと思い、最初はきのこのパスタにしようと思っていましたが、別件で作ったキッシュがとても好評だったので、フィリングをきのこにしてご紹介します。お好きなきのこを合計で200g入れてください。市販のパイ生地を使えばとっても簡単ですよ！

私は温かいうちに食べたかったから焼きたてをカットしてしまいましたが、冷めてからカットすると切りやすいです。

### <ここがポイント キッシュ>

キッシュはベーコンや野菜などの具材を入れて卵液で焼き上げた、フランスのアルザス・ロレーヌ地方の家庭料理です。具材はお好きなものを入れていいですが、具材から水気が出た場合は、ペーパーなどで水気を取り除くことが上手に作るポイントです。キッシュ型がない場合は、タルト型や小さい型でも作れます。大きさにあわせて、フィリングやアパレイユの量、焼き時間は調整してください。卵液は生地の高さから0.5cmは下にしないとあふれでてしまうので注意してください。生地に竹串を指して卵液がつかなければ、火がはいっているので完成です。

**1** パイシートは薄くのぼし、キッシュ型にしく。パイシートに間隔をあけてフォークで穴をあけ（ピケ）、冷蔵庫で30分冷やした後、重石をのせて180℃で20分下焼きする。

**2** マッシュルームは1/4に、エリンギはスライス、しめじは小房に分け、玉ネギは薄切りにする。ポルチーニ（水で戻したもの）・ニンニク・アンチョビはみじん切りにしておく。

**3** フライパンにオリーブオイルとニンニク・アンチョビ・キノコ類（ポルチーニ・マッシュルーム・エリンギ・しめじ）を入れ炒め、白ワインとポルチーニ戻し汁を加えてしんなりするまで炒め、塩・胡椒で味をととのえる。

**4** 卵・生クリーム・牛乳・チキンブイオンを混ぜ合わせておく。

**5** 1に3のフィリングを敷きつめ、4のアパレイユを入れる。チーズをのせて180℃のオーブンで40分焼く。（残り15分で焦げないようにアルミホイルをかけるとよい）