

旬のキノコと栗たっぷり!

住まいの快適レポート

手作りキッシュで実りの秋を堪能

朝晩冷え込み始め、家で滞りが増えるこの時期は、生地から手作りするキッシュなど本格的な料理に挑戦。冷めてもおいしくホームパーティにも大活躍!

たっぷりキノコと栗のキッシュ

材料(直径21cmタルト型1台分)

●タルト生地

小麦粉……120g
無塩バター……100g
冷水……大さじ2
塩……少々

●フィリング用

栗……150g
しいたけ……4個
しめじ……1パック
まいたけ……1パック
玉ねぎ……1個
ドライトマト……適量
ベーコン(ブロック)……70g
オリーブオイル……適量

A
卵……2個
生クリーム……1カップ
牛乳……20cc
塩・胡椒……少々
ナツメグ(パウダー)……少々
ピザ用チーズ……100g



作り方

①タルト生地を作る。

ボウルに小麦粉をふるって、塩を混ぜる。1cm角にカットしたバターを加え、指で押しつぶし、すり合わせるようにしながらサラサラになるまでよく混ぜる。

②①に冷水を加えて、手早くひとまとめにしラップで包み、冷蔵庫で1時間以上冷やす。

③打ち粉を振った台の上に②を乗せ、綿棒でタルト型より少し大きめに伸ばし、型に敷き詰め冷蔵庫で30分ほど冷やす。

④③の底面にフォークなどで穴を開け、オープンシートをかぶせて重石をし、230℃のオーブンで約20分焼き、オープンシートと重石をはずしてさらに約5分焼く。

⑤フィリングを作る。

1晩水に浸けておいた栗の鬼皮・渋皮をむき、鍋に栗がかぶるくらいの水を入れて15分ほど茹でる。栗が柔らかくなったならざるにあげる。

⑥玉ねぎは薄切り、ベーコンは1cmほどのさいの目に切る。キノコ類は石づきを取り、しいたけはスライス、その他は小房に分ける。

⑦ボウルにAの材料をすべて入れてよく混ぜる。

⑧フライパンにオリーブオイルを入れ、⑥の玉ねぎをしんなりするまで炒め、ベーコンも加えてさらに炒める。キノコ類も加え全体に火が通ったら、⑦の中に入れ、混ぜ合わせる。

⑨④のタルトに⑧を流し入れ、⑤の栗とドライトマトを均等に寄せ、ピザ用チーズを表面にちらす。230℃のオーブンで約25分焼く。粗熱が取れたら、型から取り出し切り分ける。



「地引網&バーベキュー」中止のお知らせ

10月24日(日)に開催を予定しておりました「地引網&バーベキュー」は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止及びご来場者の安全・安心の確保を第一として、「中止」を決定いたしました。

昨年に引き続き今年も中止ということで、開催を楽しみにしていた皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、なにとぞご理解のほどよろしくお願いいたします。

来年は開催出来ることを社員一同願っております。