



Recipe. 3  
4種のチーズのキッシュ



(18cmのパイ型1台分)

((材料))

- ・冷凍パイシート...1枚
  - ・クリームチーズ...20g
  - ・カマンベールチーズ...30g
  - ・ミモレット...15g
  - ・ゴータチーズ...20g
  - ・アパレイユ(液)
  - ・全卵...1個
  - ・生クリーム...120ml
  - ・牛乳...50g
  - ・塩...2つまみ
- ③ ↑
- \*すべて混ぜ合わせる。こし器でこす。

((作り方)) オーブンを200℃に予熱しておく



① パイシートを面棒で型よりまわり寸きりサバに伸ばし型の中にあわせる

② ほみ出した生地を包丁でカットし折りを整える

③ ②にオーブンシートとパイウエイトをのせ予熱したオーブンで20分焼き、パイシートを外してさらに5分焼き型から外す。

④ パイ型にザクザクにカットした4種のチーズをまんべんなく入れ③を加える

⑤ オーブンに入れ30分焼き、まだ焦けていない時はオーブンに合わせ追加で加熱して下さい

(オーブンを160℃に下げる)



Recipe. 4  
マッシュポテトとリンゴンチップのカナッペ



- ((材料)) 作りやすい量  
今回使用したのは
- ・くるみパン...1枚(12cmの正方形)
  - ・じゃがいも...1個
  - ・牛乳...30~50g(柔らかさみて調整)
  - ・塩...2つまみ
  - ・玉ねぎ...1/4個(スライス)
  - ・ブイヨン...100ml
  - ・リンゴン...40g(うすくスライス)
  - ・塩...少々
  - ・カレーパウダー...少々
  - ・油...適量



① リンゴはうすくスライスし水にさらしたらペーパーで水分を拭き200℃の油で素揚げにする。熱いうちに塩とカレーパウダーをふる。

② パンを丸い型でくりぬく。

③ 小量鍋に玉ねぎとブイヨンを入れて玉ねぎが透き通るまで加熱する

④ ジャガイモは、ラップに包みレンジで600Wで2分、上下返してさらに2分加熱し柔らかくしたら皮むきする。③を加えペースト状にし紙袋に入れ②の上にかきリンゴをのせる