

《第7回アイデア料理コンテスト「プロフェッショナル賞」受賞作品》

【桜漬けと野菜のキッシュ】

【レシピ(4人分)】

桜漬け	16ヶ
ブロッコリー	1/2個
じゃが芋	1個
卵	3個
生クリーム	150cc
ピザ用とろけるチーズ	80g
サンドイッチ用パン	16枚
塩・コショウ	各適量
バター	適量



【作り方】

- ①ブロッコリーは食べやすい房に切る。じゃが芋はサイコロに切り、それぞれ茹でる。
- ②桜漬けは塩を洗い水につけ、水を2回ほど換える。形の良い8個は残し他は細かく刻む。
- ③卵を溶きほぐし、生クリームを混ぜ②の細かく切ったものを入れる。チーズを加えて塩、コショウで味を調える。
- ④容器にバターを塗り、めん棒で伸ばしたパンを半分に切り容器にしきつめ、③を流し入れる。その上に形の良い桜漬け8枚をバランスよくのせて180℃のオーブンで約30分焼く。適当な大きさに切って器に盛る。

※今回は、一人用の食器で焼いてみました。桜の味がアクセントになり、口中で春を感じることができます。ブロッコリーをほうれん草に変えてもおいしく作ることができます。

