

明太子ポテトキッシュの作り方(4人前・18cm型)

1. ボールに冷水以外の材料を入れて冷蔵庫で冷やしておく。冷水は氷を入れる。
 2. 粉をまぶしたバターをつぶしてから、カードで細かくする。
 3. 冷水を加えて手早く一つにまとめる。
 4. 一時間冷蔵庫で冷やす。
 5. 台上に打ち粉(強力粉分量外)をして、めん棒で生地を3mm厚さに伸ばす。
フォークで空気穴を開ける。生地をタルト型に敷き込む。
 6. アルミホイルを敷いて重石をする。
 7. 200℃のオーブンで20分
重石を外して5分焼く
- *ソースを流し込む器にするためしっかり高さをつけて焼く。

1. ボールに卵を割り入れて泡立て器で混ぜる牛乳と生クリームを加える。
 2. 皮から外した明太子を1に混ぜ、裏ごしをする。
 3. 皮をむき一口に切ったじゃがいもを耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジに3分かける。
- パイ生地の型にじゃがいも・オリーブの実(みじん切り)を散らす。
- ソースを流し入れる。ピザ用チーズをかけて、180℃のオーブンで30分焼く。