

ほうれん草のキッシュ

材料6人分

〈生地〉

- 小麦粉…………… 250g
- 有塩バター…………… 100g
- 卵…………… 1個
- 塩…………… 少々
- 有塩バター…………… 20g
- 小麦粉…………… 少々

〈詰め物〉

- ほうれん草…………… 1/2把(100g)
- 長ねぎ…………… 1本(100g)
- ベーコン(かたまり)…………… 100g
- 有塩バター…………… 20g
- 卵…………… 2個
- 生クリーム…………… 200ml
- パルメザンチーズ(固まり)…………… 50g
- 塩…………… 小1
- ブラックペパー…………… 少々
- とろけるチーズ…………… 1枚

作り方/所要時間 約80分

〈生地の作り方〉

- 1 ボウルに小麦粉を入れ、バター(100g)、卵(1個)、塩少々を加え、へらで切るように混ぜ合わせた後、練り込んで丸め、冷蔵庫で30分くらい冷やす。
- 2 パイ皿にオープンシートを敷き、表面にバター(20g)を塗り、小麦粉少々をまぶす。
- 3 冷やした①の生地を麺棒で、②のパイ皿の内側を覆うくらいのおおきさまで円形にのばし、パイ皿に敷いてフォークで穴をあける。

〈詰め物の作り方〉

- 1 ほうれん草は束のままゆで、しっかりと水気を絞り、さらにキッチンペーパーで水気を切っておく。
- 2 長ねぎは小口切りにし、ベーコンは1cmの角切りにする。
- 3 フライパンにバター(20g)を溶かし、①と②を4~5分炒め、冷ましておく。
- 4 卵2個を黄身と白身に分けておく。(卵黄を少し取っておく。)
- 5 ボウルに④の黄身と生クリームを入れ、削ったパルメザンチーズを入れ、塩、ブラックペパーを振り混ぜ合わせる。
- 6 別のボウルに④の白身を泡立て、⑤に加えてさっくりと混ぜる。
- 7 生地にとろけるチーズをのせ、③の具材を入れ、⑥のクリームを流し込む。
- 8 180℃に予熱したオープンで30分くらい焼き、一度取り出して、生地の縁に④で取って置いた卵黄を筆塗りし、さらに5~6分くらい焼く。(生地の表面にきつね色の光沢が出たら焼き上がり。)

ガスパッチョ

材料6人分

- 食パン(6枚切り)…………… 2枚
- 玉ねぎ…………… 1個(200g)
- きゅうり…………… 2本(200g)
- ゆで卵…………… 2個
- 白ワインビネガー…………… 1/2カップ弱(90ml)
- にんにく…………… 3片
- ピーマン…………… 2個(70g)
- トマト…………… 2個(400g)
- トマト缶…………… 2缶(800g)
- エクストラバージンオリーブオイル…………… 1/4カップ(50ml)
- 塩…………… 小1
- こしょう…………… 少々
- 水…………… 適量

作り方/所要時間 約30分

〈浮き実の作り方〉

- 1 食パン(1枚)をトーストして、1cmくらいの角切りにする。
- 2 玉ねぎ(1/4個)、きゅうり(1/2本)、ゆで卵(2個)を5mmくらいのみじん切りにする。

〈スープの作り方〉

- 1 食パン(1枚)にビネガーを含ませる。
- 2 浮き実で残った野菜をざく切りにし、①と他の材料も全て一緒にミキサーに入れ、クリーム状になるまでミキサーをかける。
- 3 お好みで水を適量足して、さらにミキサーをかけ、味見をして塩、こしょうで味を調え、冷蔵庫でしばらく冷やす。
- 4 器に③を盛って、浮き実をのせる。

マチェドニア

材料6人分

- レモン…………… 1個(80g)
- りんご…………… 1個(250g)
- バナナ…………… 1本(160g)
- いちご…………… 10粒(150g)
- キウイ…………… 1個(100g)
- グレープフルーツ…………… 1個(400g)
- パイナップル…………… 1/2個(1500g)
- 白ワイン…………… 大2(30ml)
- 砂糖…………… 大3
- ブルーベリー…………… 20粒(25g)
- ぶどう…………… 1/2房(250g)
- バニラアイスクリーム…………… 300ml
- ミントの葉…………… 12枚

作り方/所要時間 約30分

- 1 レモンは絞っておく。
- 2 りんごは2cm角に、バナナは1cm幅の輪切りにし、①のレモン汁をふりかける。
- 3 いちご、キウイ、グレープフルーツ、パイナップルは2cm角くらいに切る。
- 4 ボウルにAと②、③、ブルーベリー、ぶどうを入れて軽く混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす。
- 5 器に④を盛り付け、バニラアイスクリームを添え、ミントの葉を飾る。

A