

料理名	折戸なすとトマトのキッシュ				
【材料】 18cmのタルト 1台分					
材料名	数量				
折戸なす	2個	塩	少々	(アパレイユ)	
トマト	1個	胡椒	少々	牛乳	40g
玉ねぎ	1/2個	粉チーズ	10g×2	生クリーム	40g
ベーコン	2枚	ミックスチーズ	適量	ナツメグ	少々
ブロッコリー	40g	ドライパセリ	少々	黒胡椒	少々
				トマトペースト	20g
サラダ油	適量	から焼きしたタルト	1台		
【作り方】					
1) 玉ねぎはスライスし、フライパンに適量の油を加え、塩、胡椒で炒める。しんなりしたらバットなどにあけて冷ます。					
2) ベーコンは、2mm幅にカットし、フライパンに適量の油を加え炒め、冷ましておく。					
3) ブロッコリーは、小分けし、茹でる。火が通ったら、氷水にとり、水気をとる。					
4) アパレイユはトマトペーストのダマが残らないように混ぜる。					
5) トマトは半分にカットし、5mm幅の半月切りにする。					
6) 折戸なすは、半分にカットし、1.5個分は3cm程度の乱切りにし、0.5個分は1cmの半月切りにし、揚げ油で素揚げする。揚げたら、表面に塩を振る。					
7) タルト型に詰めて焼く。					
玉ねぎのソテーをしき、粉チーズ(10g)を広げる。ベーコン、ブロッコリー、素揚げしたなすを詰め、アパレイユを流し込む。表面に粉チーズ(10g)をふりかけ、180℃のオーブンで15分焼く。オーブンから取り出し、半月切りにしたトマトと、素揚げした半月切りにしたなすを並べ、ミックスチーズ、黒胡椒とパセリを散らす。					
再度、180℃のオーブンで10分焼く。					
オーブンから取り出し、常温になるまで冷まし、切り分けて皿に盛り付ける。					
※食べる際に、オーブン、オーブントースターで温めてください。					
☆ 料理のポイント					