



奈良の食材を使って  
ご家庭でできる  
レシピをお届けします。

Vol. 65



きだ あやこ  
木田 絢子さん



NAFIC

第1期卒業生

## 秋の和風きのこキッシュ

### 材料 (16cmのタルト型)

- エリンギ …………… 30g
- ブナシメジ …………… 70g
- ベーコン …………… 30g
- 玉ねぎ …………… 1/2個
- サラダ油 …………… 大さじ1
- バター …………… 5g
- 牛乳 …………… 120ml
- 生クリーム …………… 30g
- みそ …………… 15g
- 卵 …………… 1個



- チーズ …………… 30g
- 冷凍パイシート …………… 2枚
- 塩・コショウ …………… 適量
- ねぎ …………… 適量

### 作り方

- ① フライパンにサラダ油を入れ、薄切りにした玉ねぎに塩をふり、弱火で餡色になるまで20分ほど炒める。
- ② バターを溶かした別のフライパンに食べやすい大きさに切ったベーコン、エリンギ、ブナシメジを入れ、塩・コショウをふり強火で炒める。焼き目がついたら火を止める。

- ③ 牛乳、生クリーム、みそを混ぜ、②に加える。
- ④ ③が冷めたらザルに移し、具と液体に分ける。
- ⑤ ④の液体に溶いた卵を加え、しっかり混ぜる。
- ⑥ 解凍したパイシートを3mm程の薄さに伸ばし、タルト型に敷きつめる。
- ⑦ ⑥に①を薄く敷き、④の具とチーズを散らす。
- ⑧ ⑦に⑤を流し込み180度のオーブンで20分弱焼く。
- ⑨ 粗熱がとれたら、型から出して切り分け、ねぎを飾って完成!

### お店の情報

## バイクハウス“アン”

下市の野菜をふんだんに使ったキッシュ&タルトのお店。  
店内ではキッシュセットなどを楽しめるほか、下市町の木工品  
や農産物も販売しています。

所 札の辻ステーション(下市町下市125) ☎0747-58-8002

時 火・水・金・土・日曜/11時~18時

木曜/11時~17時(テイクアウトのみ) ※季節により変動



問 県立なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)

☎0744-46-9700 FAX 0744-46-3370 ④ www3.pref.nara.jp/nafic/

NAFICのイベントはP20へ