

ROAST VEGETABLE QUICHE

ロースト野菜キッシュ

材料

生地	フィリング	生クリーム 62.5ml
薄力粉 265g	バターナッツかぼちゃ 500g	パルメザンの粉チーズ 1/4 カップ
無塩バター 125g(冷やしておく)	赤パプリカ 小さめ 1つ	オリーブオイル、バター
卵黄 1個分	赤玉ねぎ 小さめ1つ	塩、こしょう 適量
冷水 小さじ 2杯	卵4個	

作り方

- 冷やしておいたバターをさいの目切りにする。
小麦粉を加え、指先で小さくぼろぼろになるまで指先でバターを混ぜる。別のボウルで卵黄と冷水をよく混ぜ、先的小麦粉を加える。きちんと混ざるまでバターナイフを使う。
- 粉を軽く振った作業台の上に置き、滑らかになるまで静かに練り、冷蔵庫に入れて30分から2時間休ませる。
- オーブンに200度まで予熱を入れる(ファンが動く場合は180度まで)。天板にクッキングシートを敷く。野菜の準備をする。かぼちゃの皮を剥いて1センチ角に切る。パプリカ、赤玉ねぎは厚めにスライスする。ボウルの中にオイルと一緒に入れて、塩、こしょうをし、野菜と和える。
- 準備していた天板に野菜を並べ、きつね色になるまで15分ほど焼く。
- 22センチ径のタルト皿に油を塗る。冷蔵庫から生地を取り出し、オーブンペーパーの上に麺棒で丸く延ばす。優しく生地をタルト皿の上に移動させ、型からはみ出した生地は切り落とす。
- オーブンペーパーで生地を蓋をし、米を重しにして敷く。型をオーブンの中に入れ、10分ほど焼く。その後、米とオーブンペーパーを取り除き、もう一度オーブンに戻してきつね色になるまで5分ほど焼く。
- オーブンの温度を180度まで下げる(ファンが動く場合は160度まで)。卵、生クリーム、粉チーズを大きめのボウルに入れ、泡立て器で混ぜる。塩、こしょうで味を整える。タルト生地の中に野菜を並べ入れ、卵の生地を注ぐ。35~40分きつね色になり、卵フィリングが固まるまで焼く。5分経ってから盛り付ける。

ROAST VEGETABLE QUICHE

ロースト野菜のキッシュ

INGREDIENTS

Pastry

265g plain flour
125g unsalted butter, chilled
1 egg yolk
2 tsp iced water

Filling

500g butternut pumpkin
1 small red capsicum
1 small red onion

4 eggs

62.5ml pure cream
1/4 cup (25g) parmesan cheese
Olive oil, butter, salt, pepper

METHOD

- Chop chilled butter into small cubes. Add to flour, rub with fingers until the mixture resembles small breadcrumbs. Whisk egg yolk and chilled water in a bowl until combined, then add to flour mixture. Mix with a butter knife until combined.
- Turn pastry out on to a lightly floured work surface, then gently knead until smooth, then place in the fridge to rest for 30 minutes to 2 hours.
- Preheat oven to 200°C (180°C if fan forced). Line a tray with baking paper. Prepare the vegetables. Peel and cut the pumpkin into 1cm cubes, cut the capsicum into thick slices, and cut the red onion into thin wedges. Place in a bowl with the oil, season with salt and pepper, then toss to coat the vegetables
- Place the vegetables on the prepared tray, then place in the oven and bake for 15 minutes, until golden.
- Grease a 22cm round tart tin. Take the pastry from the fridge, roll out into a circle on a sheet of baking paper. Gently lift the pastry and line the tin, cutting off any excess.
- Cover the pastry with a sheet of baking paper, use uncooked rice to weigh down the paper. Place the tin in the oven and bake for 10 minutes. Remove the paper and the rice, return to the oven to bake for a further 5 minutes until golden.
- Reduce the oven temperature to 180°C (160°C if fan forced). Place the eggs, cream and cheese into a large bowl, and whisk to combine. Season with salt and pepper. Arrange vegetables in pastry case, pour over the egg mix. Bake for 35 to 40 minutes or until golden and just set. Stand quiche for 5 minutes before serving.