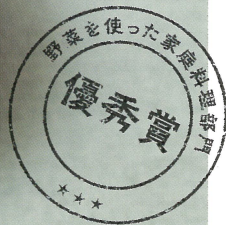


ホクホクカリッと!

# 伯爵じゃがいもの中標津キッシュ



## 中標津農業高校 2年乳加工研究班

北海道 中標津農業高等学校



フィリングに使用する伯爵じゃがいもは角切りに、キッシュ生地に使用するものは薄くスライスして、ホクホクとカリカリを両方楽しめるように工夫しました。中標津町をはじめとする、道東自慢の食材をたっぷり使用しています。



ジャガイモの  
カリカリ食感が  
キッシュ生地に  
ぴったりよ♪

### 材料 (18cmタルト型1台分)

#### <ジャガイモキッシュ生地>

- ★伯爵じゃがいも …… 250g
- ★コーンスターチ …… 大さじ1
- ★塩・コショウ …… 少々
- ★バター …… 30g

#### <フィリング>

- ★伯爵じゃがいも …… 100g
- ★ブロッコリー …… 1/4個
- ★タマネギ …… 1/4個
- ★シイタケ …… 1個
- ★鶏もも肉 …… 70g
- ★卵 …… 2個
- ★バター …… 10g
- ★ゴーダチーズ …… 20g
- ★牛乳 …… 100mL
- ★塩・コショウ …… 少々

### 作り方 (調理時間: 約60分)

#### <ジャガイモキッシュ生地を作る>

- ① ジャガイモをスライサーでスライスする。
- ② ①にコーンスターチ、塩、コショウを茶こしでふるってまぶし、混ぜる。
- ③ バターを溶かして型にぬり、ジャガイモを側面から中心に向かって敷き詰める。それを2回ほど繰り返し、均等な厚さにする。
- ④ 溶かしたバターを③の全体にぬり、180℃に予熱したオーブンで10分焼く。

#### <フィリングを作る>

- ⑤ ジャガイモは1cm角のサイコロ状に、ブロッコリーは一房を半分に、タマネギ、シイタケは薄切りに、鶏肉は一口大に切る。
- ⑥ バターで⑤を炒め、冷ましておく。
- ⑦ ボウルに卵を溶きほぐし、⑥、薄切りにしたゴーダチーズ、牛乳、塩、コショウを混ぜる。
- <仕上げる>
- ⑧ ④に⑦を流し入れる。
- ⑨ 180℃に予熱したオーブンで25分焼く。