「直火焼 カレー・ルー(中辛)」で えびと野菜のカレーキッシュ

※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

直火焼カレー・ルー（中辛）

レシピ動画公開中！

青森県産のりんごピューレ、国産の小麦粉とおろしにんにくを使用。じっくり丁寧に焼き上げました。

【材料（21㎝の丸型）】

〈パータ・ブリゼ〉

- 薄力粉 ---------- １５０g
- バター ---------- １００g
- 「直火焼 カレー・ルー（中辛）」---------- 大さじ１と1/2

〈アパレイユ〉

- 卵 ---------- ３個
- 生クリーム ---------- １５０ml
- 「直火焼 カレー・ルー（中辛）」---------- 大さじ１と1/2

- 赤パプリカ ---------- １個
- 玉ねぎ（小）---------- 1/４個
- ズッキーニ ---------- １本
- 海老 ---------- １０尾
- 粉チーズ ---------- 大さじ１
- オリーブオイル ---------- 大さじ１
- 塩胡椒 ---------- 少々

【つくり方】 調理時間 約１００分

1. パータ・ブリゼを作る　薄力粉、「直火焼カレー・ルー」、１cm 角にカットした冷やしたバターをボウルに入れ、ひとまとまりになるまでこね、冷蔵庫で６０分程休ませる

2. パータ･ブリゼを休ませている間に、パプリカは1cm幅、玉ねぎは薄切り、ズッキーニは１cm の輪切りにし、海老は殻を向いて背ワタをのぞく

3. フライパンを熱し、オリーブオイルを入れ､②の材料を塩胡椒しながらそれぞれ別々に炒めておく

4. アパレイユを作る　卵を割りほぐし、生クリーム、「直火焼カレー・ルー」、と③の玉ねぎを入れて混ぜる

5. 溶かしバター（分量外 10g）を塗った型に､①を５mm の厚さに伸ばして敷き､フォークで穴を開けてから卵黄（分量外１個分）を塗り､クッキングシート、その上に重石をのせ、180度のオーブンで12～13分焼く

6. ⑤に焼いた海老、ズッキーニ、パプリカを並べ､④を注ぎ､粉チーズをふり、１８０度のオーブンで１５～２０分焼く　さらに１６０度に下げて、アルミホイルをのせて２５分程様子を見ながら焼いていく