



8

ケークサレ(塩のケーキ)

フランスの家庭料理で、残った材料などで作ります。味付けは塩のみ。

材料 21cm パウンド型 1本

〈トマト味〉

卵 2個
 塩 少々
 オリーブオイル (またはサラダ油) 50cc
 トマトジュース (無塩) 70cc

〔米粉 100g
 ベーキングパウダー 小さじ1

玉葱 60g
 ベーコン 30g
 茄子 (乾燥したもの) 30g
 枝豆 50g
 溶けるチーズ 60g

作り方

- ① 米粉とベーキングパウダーはふるっておく。
- ② 玉葱は5mm各位に切り、ベーコンは1cm角に切る。
- ③ 茄子は1cm角に切り、2~3時間天日干しする。
- ④ 枝豆は茹でて薄皮をむいておく。
- ⑤ ボールに卵・塩を入れ混ぜる。オリーブオイル・トマトジュースの順で加え混ぜる。
- ⑥ ⑤に②・③・④・溶けるチーズを加え、最後に米粉とベーキングパウダーを入れ混ぜる。
- ⑦ 型に流し入れ180°Cのオーブンで35~40分焼く。

ワンポイント

- ・冷めたら、少し温めるとおいしくいただけます。
- ・朝食またはおやつにどうぞ。
- ・ベーコン、玉葱、溶けるチーズを入れることがポイントです。
- ・野菜は季節のものを代わりに入れてもできます。
- ・トマトジュースの代わりに牛乳を入れてもできます。