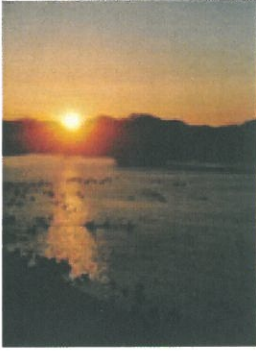


様 次回発送は、 月 日頃です。



# 竹鶏かわら版

1月号 (32号)



## 恭賀新年

年頭にあり皆様方の  
ご多幸を祈りし  
本年も変わらぬご交誼を  
願ひ上げます



あけましておめでとうございます。  
★今年のテーマ…… 命をいただき、命を食べて生活している、という感謝の気持ち、命からのバトンを大切にしていくこと。  
今年も、竹鶏ファームスタッフ一同頑張っていきます。宜しくお願い致します。



### 薺 (なずな)

なでたいほどかわいい菜、の意から。  
・別名「ペンペン草」(ペンペンぐさ)  
園に揺れたときの音から。「三味線草」(しゃみせんぐさ) 実が三味線の撥(ばち)に似ているから。  
・春の七草のひとつ。

## ”竹鶏キシユ” (佐々木シェフ・地域食材研究家)



### 【材料】4人分

(パート・生地)  
バター…200g  
小麦粉…100g  
卵黄…1ヶ  
水…70cc 塩…一つまみ  
(キシユの生地)  
全卵…2個  
生クリーム…200cc  
ニンニク…1片  
オリーブオイル…少々  
コショウ…少々  
塩…少々

具材  
ピザ用チーズ 玉ねぎ ハム

### ◇作り方

#### 生地

#### パート1

1. バターに小麦粉を入れてさっくりと練りこむ。
2. よく混ぜたところで塩、水を入れてさっくりと(決して練りこまない)混ぜ合わせて冷蔵庫でねかせる(最低3時間)。
3. タルト型に打ち粉をしてパイ生地を張り30分間冷蔵庫でねかせる。

#### キシユの生地

1. ボウルに全ての材料をいれてよく混ぜあわせる。
2. 塩で味を調節する。

#### 具材

1. 玉ねぎはオイルでソテーして冷ます。
2. ハムは5mm幅でスライス。

パイ生地にスライスして冷ました玉ねぎ、ハム、チーズをのせてキシユの生地をかけ、予め180℃に熱しておいたオーブンで約40分間焼く。