



烟熏三文鱼、 西洋菜配切达奶酪馅饼

8人份

制作饼皮

200 克面粉
100 克含盐黄油
2 汤匙水

制作馅饼

1 个白洋葱
1 小块黄油
1 茶匙蒜蓉
1/2 汤匙混合干香料
一撮盐
3 个鸡蛋
1 茶匙肉豆蔻粉
200 毫升高脂浓奶油
100 毫升半脱脂牛奶
85 克老伦敦切达奶酪，擦碎
200 克热熏三文鱼碎
50 克西洋菜，粗切
10 克莳萝，切末
1 个柠檬

你需要

1 个直径 24 厘米的菊花派不粘模具

方法

1. 首先，制作饼皮。将面粉和黄油放到料理机中略微打一下，打成面包屑状。倒入碗内，加入 1 汤匙水。和成面团，如果需要，可以再加 1 汤匙水和成较软的面团，注意不要和面过度。
2. 用烤盘纸包裹面团，放入冰箱里醒 30 分钟。烤箱预热到 200 度/180 度，液化气烤箱调 6 档
3. 现在制作馅料。洋葱切碎，放入加有黄油的锅内翻炒 5-6 分钟，直至变软。加入蒜蓉和混合香料，继续炒 1 分钟。放至一旁冷却。
4. 在撒有薄面的案板上，将醒好的面团擀成约 1 厘米厚的片。把面片放入模具中，确保在模具边缘处均匀铺开。用叉子在饼皮上戳几下，然后铺上烤盘纸和烘焙珠。将饼皮烤 10 分钟，然后取走烤盘纸和烘焙珠，再继续烤 10 分钟。
5. 将鸡蛋、盐、胡椒和肉豆蔻放入一个大的深碗中，轻轻打散。加入高脂浓奶油和牛奶。加入奶酪、三文鱼和切碎的西洋菜，所有材料拌匀。
6. 饼皮烤好后，从烤箱中取出，用勺子将之前炒好的洋葱盛入饼皮。缓缓加入奶油混合物，然后重新放入烤箱。烤 25-30 分钟直至馅饼成型并且表面开始变成棕色。
7. 从烤箱中取出，略微冷却后切开。趁热上桌，或者彻底放凉后放入冰箱冷藏。

