

～ 色々きのこのトマトクリームパングラタン ～

【調理時間】 15分

【材 料】(2人分)

- ・ しめじ 30g
 - ・ まいたけ 30g
 - ・ えのきたけ 30g
 - ・ タマネギ (みじん切り) 30g
 - ・ ベーコン 30g
 - ・ バター 小さじ1
 - ・ 牛乳 100ml
- A
- 塩 小さじ1/4
 - ガーリックパウダー 小さじ1/2
 - 小麦粉 小さじ一杯半
 - ケチャップ 大さじ1
 - シュレッドチーズ 40g
 - パセリ (みじん切り) 少々
 - 食パン (4枚切り) 2枚



【作り方】

- ① しめじ、まいたけ、えのきたけは3cm長さに切る。ベーコンは5mm幅に切る。
- ② フライパンを中火にかけバターを入れる。
バターが溶けたらタマネギ、ベーコンを入れ、タマネギが少ししんなりしたら、しめじ、まいたけ、えのきたけを入れる。
きのこ類に少し火が通ったところで小麦粉を入れ、混ぜ合わせ、牛乳、調味料Aを加える。
少し煮詰めてとろみがついたら火を止め、ケチャップを加えて混ぜ合わせる。
- ③ 食パンの縁から7mmくらい内側にナイフでぐるりと切り込みを入れ、切り込みの内側をスプーンの背でつぶしてへこみを作る。
パンのへこみの中に、②を流し込み、上にシュレッドチーズとパセリを散らす。
- ④ オーブントースターでチーズに焼き色がつくまで焼く。

【考案者のコメント】

きのこ子供が好きなクリームソースを合わせた旨味たっぷりのパングラタンです。見た目にも楽しくボリュームもあるので、パーティーメニューの一味としてもおすすめです。