

## ～ 焼ききのこぎっしりキッシュ ～

【調理時間】 60分

【材 料】(2人分)

- ・ パイ生地 80g (15cmx2枚)
- ・ ベーコン 2枚
- ・ きのこ 300g ぐらい  
(しめじ、エリンギ、しいたけ、  
えのきたけ、まいたけなど)
- ・ 卵黄 2個分
- ・ 生クリーム 100cc
- ・ 塩、粗挽きこしょう
- ・ パルミジャーノチーズ 適量



【作り方】

- ① きのこ類は、いしづきを切り落とし小房に分ける。
- ② 天板にオーブンシートを敷き、①のきのこを重ならないように並べる。  
200度に予熱しておいたオーブンでこんがりするまで焼く。(20分ぐらい。途中で、上下を返す。)
- ③ スキレットにパイ生地を敷き込む。  
半分の長さに切ったベーコンをのせる。  
②のきのこをぎっしりと詰める。  
卵黄と生クリームを混ぜ塩と粗挽きこしょうで調味したものを流す。  
表面にパルミジャーノチーズをすりおろす(お好み量)
- ④ 200度に予熱しておいたオーブンで25分から30分焼く。

【考案者のコメント】

きのこ類をじっくりと焼くことで、水分が飛んで旨味が凝縮されます。さらに、きのこの香りも高くなります。焼きたての熱々を、赤ワインと一緒に召し上がって欲しいです。