

～ 魚沼きのこ 可愛いカレーキッシュ ～

【調理時間】 40分

【材 料】(6個分)

- ・ きのこ類 (石づきを落として)
150g
(まいたけ・ぶなしめじ・
エリンギ・えのきたけ)
- ・ タマネギ 1/4個(約60g)
- ・ ウインナー 50g
- ・ カレー粉 小さじ1
- ・ 塩 少々
- ・ 卵 1個
 - a 牛乳 大さじ2
 - a ケチャップ 大さじ1
- ・ シュレッドチーズ 適量
- ・ 餃子の皮 12枚
- ・ オリーブ油 少々
- トッピング… ドライパセリ・ピンクペッパー 適量



【作り方】

- ① きのこ類は1cmの長さ、タマネギはみじん切り、ウインナーは粗く刻む。
- ② フライパンにサラダ油を温めウインナーとタマネギを炒め、きのこを加え軽く塩をし、カレー粉を加えて炒める。
- ③ ボウルに卵を割りほぐしaを加えて混ぜる。
- ④ 直径6cmカップに餃子の皮を2枚入れて(重なる部分にオリーブ油をぬる)、②を均等に入れ、③を注ぎシュレッドチーズをのせる。
- ⑤ ④を190度のオーブンで約20分焼き、型から外しトッピングする。

*直径6cmのシリコンカップ使用

【考案者のコメント】

きのこがたっぷり入った、カレー味のキッシュです。
ミニサイズの可愛い大きさに子供も食べやすいです。
我が家のきのこが少し苦手な子供たちも大好きです！