

きのこのキッシュ

材料

玉ねぎ 1/2個
ブロックのベーコン 50g
きのこ（しめじ、エリンギ、まいたけなど） 200g
おろしニンニク 大きじ1
バター 適量
塩、こしょう 適量

*卵 1個
*生クリーム 100ml
*塩こしょう 適量
*ナツメグ 少々



作り方

1. 冷凍パイシートを室温でもどしておく。オーブンは180℃にあたためておく。
2. 玉ねぎは薄切り、きのこは食べやすい大きさに切る。
3. 玉ねぎをバターで炒め、いったんとりだす。
4. バターとニンニクを入れ、熱したフライパンで今度はベーコンを炒める。
5. 4にきのこを加えてさらに炒めたら、塩こしょうで味付けする。
6. *の材料をまぜあわせ、ざるでこす。
7. パイシートをしいたタルト型に、炒めた玉ねぎ、きのこ、ベーコンを入れる。そこに6を流し入れ、180℃のオーブンで30分程度焼いてできあがり。

きのこのポタージュ

材料 【2-3人分】

マッシュルーム 100g
玉ねぎ 50g
小麦粉 大さじ2
コンソメキューブ 1個
水 300cc
牛乳 150cc
生クリーム 50cc
バター 適量
塩こしょう 適量
アサツキ又はパセリ 少々



作り方

1. 玉ねぎとマッシュルームを薄切りにする。
2. 玉ねぎをバターでいため、塩こしょうする。
3. 玉ねぎが透き通ったら、マッシュルームを加え強火で炒める。
4. マッシュルームの水分がとんだら、弱火にして小麦粉をふりかけさらに炒める。
5. 水を入れ、コンソメキューブをいれたら弱火で10分程度煮る。
6. 少しきましたら、なめらかになるまでミキサーにかける。
7. なべにもどし、牛乳と生クリームを加えあたためる。
8. 塩こしょうで味をととのえ、器にうつしたらアサツキ又はパセリをちらしてできあがり。