

# きのこのキッシュ

## 材料

玉ネギ 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. 玉ネギは薄切り、きのこはベーコンは食べやすい大きさに切る。
3. 玉ネギをバターで炒め、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、炒めた玉ネギ、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. 少しさましたら、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。