



キノコグラタン春巻き in クリームチーズ

材料 / 4人分

椎茸 …………… 100g	きざみニンニク… 小さじ 1	春巻きの皮 …………… 8 枚
えのきたけ …………… 140g	オリーブオイル… 大さじ 2	こしょう …………… 少々
しめじ …………… 100g	バター…………… 12g	パセリ…………… 適量
エリンギ …………… 70g	小麦粉 …………… 大さじ 1	クリームチーズ… 36g
ベーコン…………… 70g	牛乳 …………… 200ml	

作り方

- キノコを割く。ベーコンを食べやすい大きさに切る。
- フライパンにオリーブオイルときざみニンニクを入れ、ニンニクが色づくまで熱して香りを出す。
- ①の材料を入れ、しんなりするまで炒める。
- ③にバター、小麦粉、牛乳の順に入れ、
- とろみが付くまで弱火で混ぜ、こしょうで味を整える。
- ④が冷めたら春巻きの皮に包む。(具をのせた上にクリームチーズをのせて巻く)
- きつね色になるまで 160℃から 170℃の油でカリッと揚げ、パセリを飾って完成。