4種のきのこの グラタンデニッシュ

mushroom recipes 群馬県知事賞 最優秀賞

mushroom recipes しいたけ等特用林産振興議員連盟会長賞

材　料　（4人分）

- ぶなしめじ……1／4
- エリンギ……1／2
- まいたけ……1／2
- マッシュルーム……2房（本）
- パイ生地……2枚
- ピザ用チーズ……50ｇ
- 卵黄……1つ
- バター……10ｇ
- 小麦粉……大さじ1
- 牛乳……125ｇ
- ベーコン……50ｇ
- コンソメ……小さじ1
- 塩こしょう……ふたつまみ
- パセリ……小さじ1／2

作り方

1. ぶなしめじ、エリンギ、マッシュルームの石づきを落とす。
2. ぶなしめじ、まいたけは手で裂き、エリンギは一口大に切り、マッシュルームは薄切りに切る。
3. ベーコンを短冊切りにする。
4. バター10ｇをフライパンに引き、きのこ類、ベーコンを炒める。
5. 火を中火にして小麦粉大さじ1をフライパンの上でふるいにかけ、混ぜる。
6. 牛乳125ｇをフライパンの中に入れ、とろみがつくまで煮込む。（火は中火）
7. とろみがついてきたら、コンソメ・塩こしょうを振りかけ、混ぜる。
8. パイシートを半分に切り、2か所に切れ込みを入れる。
9. 開いて切れ込みを入れた部分を対角線上に交差させ菱形にする。
10. パイ生地に刷毛で卵黄をぬる。約5分間トースターを予熱。
11. パイ生地の上に7で作ったグラタンをのせる。
12. グラタンにチーズを乗せ、強火で約15分から20分トースターで焼く。
13. 焼けたら、上にパセリを振りかけて、完成

