



## たっぷりキノコのキッシュ

201kcal/調理時間50分

### [材料 タルト型1台分(8切)]

しめじ	1パック
生しいたけ	4枚
マッシュルーム	4個
たまねぎ	1/4個
ベーコン	2枚
塩・こしょう	適量
バター	大さじ2
フランスパン A	1/3本
卵	3個
牛乳	250cc
生クリーム	100cc
薄力粉	大さじ2
塩・こしょう	適量
粉チーズ	大さじ5

### [作り方]

1. しめじを小房に分け、しいたけは石づきを取りのぞいていちよう切りにする。マッシュルームは4等分する。
2. たまねぎを薄切りに、ベーコンは細切りにする。
3. フライパンにバターをとかし、たまねぎ、ベーコン、3種類のきのこを炒め、塩・こしょうをしてたまねぎが色づくまでさらに炒める。
4. ボウルにAを合わせてよく混ぜる。
5. 耐熱性の皿にバター(分量外)を薄くぬり、薄切りにしたフランスパンを並べて3をのせる。
6. 4を流し入れ、200℃のオーブンで30分ほど焼き、全体にきれいな焼き色がつけばできあがり。

### [ポイント]

5. フランスパンの薄切りをバイ代わりにしくと腑単。耐熱皿に薄くバターをぬっておくと、たねがひっつきにくく、焼いた後に取り分けしやすい。