

ならきのこパイ

岡本 麻里



使用するきのこ

キマッシュルーム

材料(4人分)

エリンギ・・・・・・・・30g
ぶなしめじ・・・・・・・・30g
マッシュルーム・・・・・・・・20g
ベーコン・・・・・・・・1枚
卵・・・・・・・・1/2個
生クリーム・・・・・・・・20g
粉チーズ・・・・・・・・大さじ1
小麦粉・・・・・・・・10g
塩、こしょう
食パン・・・・・・・・1/4枚
冷凍パイシート・・・2枚
卵黄

作り方

- ① 卵、生クリーム、粉チーズ、小麦粉を混ぜる。
- ② きのこ類とベーコンを塩こしょうで味付けし、炒める。①を絡める。
- ③ パンをミキサーにかけ、パン粉にする。
- ④ パイシートをのぼす。1枚につき8等分に切る(2枚で16等分)
- ⑤ パイシート8枚にパン粉③のをせ、残り8枚を上にかぶせて、フォークではしをしっかりと止める。
- ⑥ 上にナイフで切れ目を入れ、卵黄をぬり、180℃のオーブンで20分焼く。

💡ひとことメモ

冷凍パイシートを使って簡単おしゃれなパイ。
きのこパイのサクサク感は相性がよい。

🍄きのこの豆知識

●『菌食』という言葉をご存じですか

きのこなどの菌類を食生活の中に取り入れることを『菌食』といいます。
納豆、味噌、乳酸飲料など菌類によって作られる食品等がその仲間です。

日本特用林産振興会「キノコからの伝言」より抜粋