

雪国きのこでつくるココットキッシュ



材料 (6個)

雪国まいたけ・・・1/2パック

雪国しめじ・・・1/2パック

卵・・・4個

コンソメスープ・・・100cc

生クリーム・・・100cc

牛乳・・・100cc

ポテトチップ・・・12枚

塩・こしょう・・・少々

🍷 1個/約161kcal

🕒 調理時間/約15分

作り方

- 1 雪国きのこは小振りにさく。
- 2 ボールに卵、コンソメスープ、生クリーム、牛乳を合せ、塩・こしょうで味を調える。
- 3 ココット(器)に、雪国きのこことポテトチップを入れ、(2)を流し込む。
- 4 (3)を250℃に予熱したオーブンで約10分程焼き、彩りにお好みのハーブを飾ってできあがり。