

## パーティ感UP☆きのこのパイ包みグラタン



🍴 1人前/約633kcal  
🕒 調理時間/約40分

### 🥕 材料 (4人分)

雪国まいたけ・・・1パック

雪国えりんぎ・・・1パック

雪国しめじ・・・1パック

鶏モモ肉・・・200g

パイ生地 (市販10cm角) ・4枚

長ねぎ・・・1本

卵黄・・・適量

#### 【A】

ホワイトソース(市販290g) ・2缶

生クリーム・・・100cc

牛乳・・・100cc

塩・こしょう・・・適量

### 🍳 作り方

- 1 雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
  - 2 鶏モモ肉は一口大に切り、長ねぎは斜め切りにする。
  - 3 鍋にAを合わせ(1)、(2)を加え、弱火で鶏モモ肉に火が通るまで煮る。
  - 4 耐熱容器に(3)を入れ、軽く伸ばしたパイ生地でフタをする。
  - 5 ハケでパイ生地部分に卵黄を塗り、オーブン (約200℃) で10~15分程焼き上げてできあがり。
- ※オーブンの加熱時間は機種によって差がありますので、様子をみながら加熱してください。