

## パーティ感UP☆きのこのパイ包みグラタン



### 🥕 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

🍴 1人前/約633kcal

🕒 調理時間/約40分

### 🍳 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、様子を見ながら加熱してください。