

雪国きのこのタルテイエヌ



🍴 1人前/約377kcal ⌚ 調理時間/約15分

🌿 材料 (2人分)

雪国エリンギ・・・1/2パック

雪国しめじ・恵み・・・1/2パック

カンパニーヌ (ヌライヌ)・・・2枚

玉ねぎ・・・1/4個

ベーコン・・・1枚

塩・こしょう・・・適量

バルメザンチーズ・・・適量

パセリ・・・適量

【A】

バター・・・15g

小麦粉・・・15g

牛乳・・・120cc

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。玉ねぎとベーコンは薄切りにする。

2 2耐熱容器にAのバターと小麦粉を入れレンジで加熱し、牛乳を加え、30秒ごとにかき混ぜ、1分半加熱したら塩・こしょうで味を調える。

3 フライパンでベーコンをカリカリに炒め、一旦取り出し油をサッと拭き、玉ねぎ、雪国きのこを炒め、再度ベーコンを戻し塩・こしょうで味を調える。

4 カンパニーヌに(2)、(3)、バルメザンチーズをのせオーブンで焼き、刻んだパセリを振ってできあがり。