

雪国きのこのタルティーヌ



🍴 1人前/約377kcal 🕒 調理時間/約15分

🥕 材料 (2人分)

雪国えりんぎ・・・1/2パック
雪国しめじ恵み・・・1/2パック
カンパーニュ（スライス）・・・2枚
玉ねぎ・・・1/4個
ベーコン・・・1枚
塩・こしょう・・・適量
パルメザンチーズ・・・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 カンパーニュに(2)、(3)、パ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。