



18

## まいたけのキッシュ風

**【材料(4人分)】** 直径 15cm× 高さ 3cm の耐熱皿 2 台分

まいたけ……………1パック(100g)	卵……………4個
スライスベーコン……………20g	牛乳……………200cc
玉ねぎ……………50g	ナツメグ……………少々
バター……………20g	塩・こしょう……………少々
プロセスチーズ……………40g	粉チーズ……………適量
食パン(8枚切)……………2枚	パセリみじん……………少々

食パンは  
耳をつけたまま  
使います

### 作り方

- ① まいたけはほぐし、ベーコンは 3mm 幅に切る。玉ねぎは薄切り、プロセスチーズは 1cm 角に切る。
- ② フライパンにバターを溶かしてスライスベーコン・玉ねぎ・まいたけを弱火で炒め、粗熱をとる。
- ③ ボウルに卵・牛乳・ナツメグ・塩・こしょうを入れて混ぜ合わせる。
- ④ 耐熱皿にバター(分量外)をぬり、手でつぶした食パンを敷く。
- ⑤ ④に②・③・プロセスチーズを入れて粉チーズをかけ、200 度に温めたオーブンで 15 分焼く。
- ⑥ ⑤にパセリみじんをふる。