

きのこのつぼ焼き

〈材料〉	6人分
きのこ	300g
マッシュルーム	
シメジ	
えのき	
エリンギ	
玉ねぎ	1/4 個
ベーコン	40g
小麦粉	大さじ1
オリーブオイル 昆布	大さじ 1.5
昆布水	200cc
ヨーグルト	50g
生クリーム	50g
塩こしょう	
パイシート	
溶き卵適宜	



〈作り方〉

- 1 きのこは食べやすい大きさに切り分ける。玉ねぎはみじん切り。ベーコンは短冊切り。
- 2 鍋にオリーブオイル 昆布を熱してきのこを炒める。玉ねぎ、ベーコンを加えてさらに炒める。
小麦粉を加えて炒め、ヨーグルト、生クリームを加え、塩こしょう 1/4、昆布水を加減して加えて軽く煮る。味を調べて冷ます。
- 3 2を耐熱性の器4個に分け入れる。パイシートを器より大きな円形に切り抜く。パイシートの縁に溶き卵を塗り卵を塗った面が器の側面につくようにかぶせ、張りつけるようになじませる。パイ生地の上面に溶き卵を塗る。
- 4 210度に予熱しておいたオーブンに入れ15分を目安に焼き色がしっかり付くまで焼く。