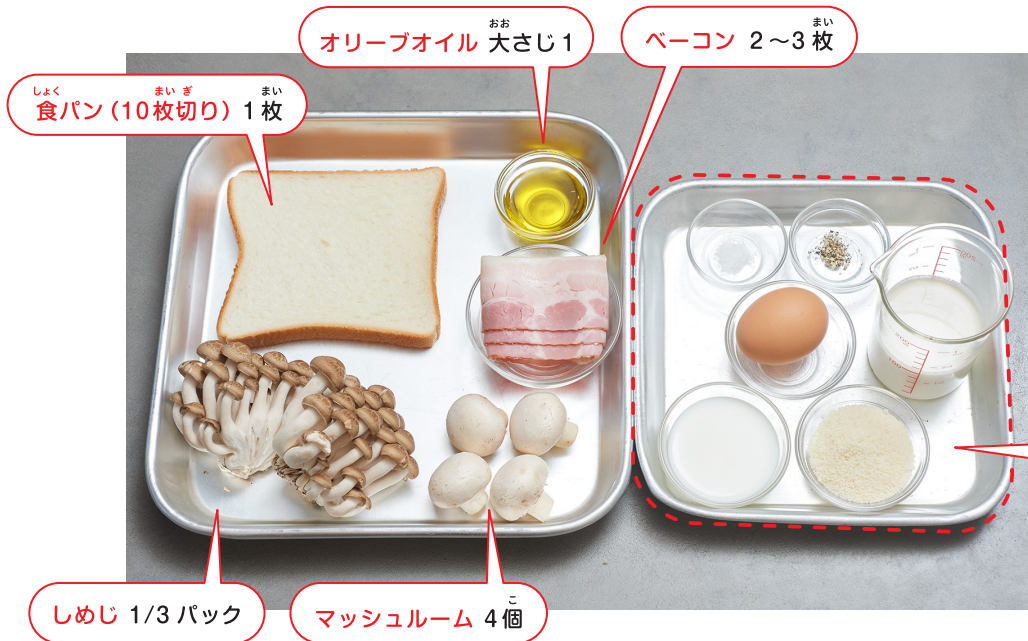


## きのことベーコンのパンキッシュ

### 材料 (2人分)



生地の量は、器に合わせて  
 ふやしてもOK! その時は、  
 や焼き時間を長めにしてね!

生地	
●卵	1個
●牛乳	大さじ2
●生クリーム	1/2カップ
●粉チーズ	大さじ1
●塩、こしょう	各少々

### 作り方



しめじは根元を切って食べやすくほぐし、マッシュルームは手でちぎります。



ベーコンは幅2センチに切ります。



食パンはたて4つに切ってから、さらに横に4つに切ります。



フライパンにオリーブオイルを熱して、きのこを中火でいためます。



油がなじんできたら、ベーコンを加えていためます。



ボウルに生地の材料を入れて、泡だて器などで混ぜます。



グラタン皿を2つ用意し、それぞれに、⑤、⑥と、食パンを半分ずつ入れます。



オーブントースター (1200ワット) で15分ほど焼いて、できあがりです。(途中でこげてきたら、やけどしないように気をつけながら、ホイルをのせましょう。)