

きのこのクリームホットパイ

* 材料 * (4人分)

A	・しめじ	1/2株	[・バター	30g
	・マッシュルーム	4コ		・小麦粉	大さじ2・1/2
	・エリンギ	2本		・牛乳	600cc
	・玉ねぎ	1/2コ		・塩	小1/2
	・鶏もも肉	1枚		・コショウ	少々
	・乾燥ポルチーニ	10g	・バター	10g	
B	・乾燥ポルチーニの戻し汁	50cc	・冷凍パイシート	4枚	
	・コンソメスープ	50cc			



下準備

- ・しめじは、石づきを切り小房に分ける。
- ・マッシュルームは4等分に切る。
- ・エリンギは半分に切ってから薄切りにする。
- ・玉ねぎは、角切りにする。
- ・乾燥ポルチーニはぬるま湯で戻しておく。
- ・冷凍パイシートは解凍しておく
- ・オーブンは210℃に温めておく。

★作り方★

- ① フライパンにオリーブオイル大さじ1をひき、玉ねぎを炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら、鶏肉を加え、色が変わるまで炒める。Aを加え、しんなりするまで炒める。
- ② 別の鍋にバターを入れ半分くらい溶けたら、小麦粉を入れ炒め、ふつふつするまで炒め 牛乳を5~6回づつに分けて加え、混ぜたらBを加えてよく混ぜる。
- ③ ぬるま湯で戻したポルチーニと、①を加え2~3分煮込み、火を止めてバターを加え溶けるまでよく混ぜ、器に移す。
- ④ 冷凍パイシートをお皿の大きさに合わせて切り、ふちの部分をめん棒で伸ばし、ピケする。
- ⑤ お皿のまわりに溶き卵を塗り、上に④をのせ、まわりをしっかりと張り付け、溶き卵をハケで塗り、210℃のオーブンで15分焼く。

シーザーサラダ

* 材料 * <4人分>

- ・ レタス 1/4玉
- ・ ベビーリーフ 1/2袋
- ・ クルトン 10g
- ・ マヨネーズ 大さじ2
- ・ にんにく 1かけ
- ・ パルメザンチーズ 5g
- ・ 生クリーム 大さじ3
- ・ ブラックペッパー 少々

A



* 下準備 *

- ・ レタスはちぎって水にさらしておく。
- ・ ベビーリーフは水にさらしておく。
- ・ にんにくは擦りおろしておく。

★作り方★

- ① お皿に水気を切ったレタスとベビーリーフを盛り付け、クルトンとAをかける。

りんごのコンポート

* 材料 * <4人分>

・ りんご	1コ
A [・ グラニュー糖	30g
・ 水	250cc
・ シナモン	小1/4



* 下準備 *

- ・ りんごは皮をむき、種をとり1口大に切っておく。

★作り方★

- ① 鍋にAを入れ、グラニュー糖が溶けるまで沸かし沸いたらりんごと、シナモンを入れひと煮立ちさせる。
- ② 落としぶたをし、20分中火で煮込む。