



## とりどりのきのこの平らなオムレット

— 2人分 —



きのこソース		オムレット	
マッシュルーム	タイムの葉 枝1本分	卵	4コ
しいたけ	白ワイン 15mℓ	牛乳	60mℓ
まいたけ 各50g	生クリーム 100g	塩	適量
しめじ	トッピング(お好みで)	こしょう	適量
ひらたけ	トッピング(お好みで)	バター	10g
バター 15g	吐司(吐司) 適量		
エシャロット 50g	生ハム 4枚		
にんにく 1かけ			



詳しいレシピはHPをチェック!

## 作り方

### きのこソース

- マッシュルームを縦半分に、しいたけを4つに切る。
- まいたけをとしめじは、ほぐしておく。
- ひらたけは縦半分に切り、小さいものは切らずにそのままにする。
- にんにくの皮をむき、包丁の面を使って押しつぶす。
- エシャロットをみじん切りにする。(※たまねぎでも代用可)
- フライパンにバターとにんにくを入れて、エシャロットのみじん切りを加え、さっと炒める。
- 6に、切ったきのこを入れる。
- 塩、こしょう、タイムを加え、白ワインで風味をつける。  
☞アルコールのにおいが残らないようにしっかり火を通す!
- 8に生クリームを加え、ひと煮立ちしたら火を止める。

### Point

風味が損なわれ、劣化しやすくなるため、きのこは、できるだけ洗わない。汚れが気になるなら、布巾で拭いてあげる。



### オムレット

- ボウルに卵、牛乳、塩、こしょうを入れてかき混ぜます。☞泡立つまで混ぜなくてよい
- 熱したフライパンにバターを入れてバターが溶けたら中火にかけ、10の卵液を入れて、卵が固まらないように箸かフォークで全体を回しながらかき混ぜる。
- 表面が半熟の状態になったら火を止め、お皿に盛る。
- きのこのソース、生ハムをのせ、最後にロケットを添えて、完成!