

## きのこのパンキッシュ

**調理時間**

約50分

**カロリー**

164kcal(1人分)

**材料**

(6人分)

|           |           |
|-----------|-----------|
| 食パン(8枚切り) | 6枚        |
| しめじ       | 1/2袋(50g) |
| マッシュルーム   | 3個        |
| 椎茸        | 2個        |
| ベーコン      | 2枚        |
| 玉ネギ       | 1/4個      |
| 卵         | 3個        |
| 牛乳        | 150ml     |
| 塩         | 小さじ1/3    |
| コショウ      | 少々        |

### 作り方

- 1 食パンはミミを切り落とし、めん棒などでのばす。
- 2 ダッチオーブンにオープンシートを敷き、(1)をカップ形になるように沿わせる。
- 3 きのこと類は石づきを取り、しめじはほぐし、マッシュルームと椎茸は薄切りに、ベーコンは1cm幅に切り、玉ネギは薄切りにする。
- 4 ボウルに卵と牛乳を合わせ、(3)を加えて、塩、コショウで味を調べ、(2)に流し入れる。
- 5 ケーキ/パンモード弱めを選択し、タイマーを15分に設定し点火する。消火後そのままグリルの中で15分余熱する。食べやすい大きさに切る。

パイ生地の変わりに食パンを使ったお手軽なキッシュです。耐熱平板皿/長角小/セージ(株)ミヤオカンパニー製)を使用しています。