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ブンシートを敷き、(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、コショウで味を調え、(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。