

キノコとベーコンのタルティーヌ

パンドカンパーニュのスライス

ベーコン 適宜 1cm 幅に切っておく。

とろけるタイプのチーズ 適宜

<キノコのソテー>

【材料】

お好みのキノコ 3種類くらい 半パックずつ ほぐしておく

ニンニク 1かけ つぶしたもの

オリーブオイル 大さじ1

塩、胡椒

【作り方】

フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ弱火にかけ、香りが出てきたら中火にしてキノコを入れる。じっくり焼き、塩胡椒をして仕上げる。

<ベシャメルソース>

【作り方】

薄力粉 10g

バター 10g

牛乳 100g

塩胡椒

【作り方】

耐熱のボウルにバターを入れ、レンジで20秒加熱する。そこに薄力粉を加えて、泡立て器で混ぜる。そこに牛乳を少しずつ加え、ダマにならないように混ぜる。

レンジで1分加熱し、だして、泡立て器で混ぜる。さらにレンジで1分加熱し、また出して混ぜる。とろみが出なければ、さらに1分加熱する。

塩胡椒で味付けする。

【仕上げ】

パンドカンパーニュのスライスにベシャメルソースを適量ぬり、きのこのソテーとベーコンを適量のせて、チーズを乗せて、200度のオーブンで美味しそうな焼き色がつくまで焼く。(オーブントースターでも良い)