

キノコのパイ包み焼き

名前: 大庭 麗 @ イル・クッキアイオ イタリア料理教室

調理時間:約40分 分量:4人分

クリーム風味のキノコをたっぷり楽しめるパイ料理。



Point

数種類のキノコをパイで包むことで、気軽に豪華な雰囲気が味わえます。白ワインとともに家でも贅沢なひとときを。

調理のコツ

キノコは、できるだけ水分を飛ばすようしっかり炒め、うまみを凝縮させます。

材料

マッシュルーム 約80g
生クリーム 100cc
エノキ 約80g
白ワイン 1/2カップ
シイタケ 約80g
ミニトマト・パセリ 適量
シメジ 約80g

塩胡椒 適量
パイシート 約150g(1枚)
エキストラバージンオリーブオイル 適量

手順

- ① キノコを食べやすい大きさに切り、オリーブオイルを鍋に加えて、軽く塩を振り炒め始める。
- ② 強火のまま約5～10分、キノコを焦がさないように気をつけつつ炒める。
- ③ キノコの水分が完全に飛んだら、白ワインを加え、余分なアルコール分を飛ばす。
- ④ 生クリームを加え、全体をよく混ぜる。
- ⑤ 塩胡椒で味をととのえ、あらかじめ切ったミニトマトを加える。火を止め、仕上げに刻んだパセリをたっぷり加える。
- ⑥ ココット型に【5】のキノコを加え、パイシートで表面を覆って、卵黄を薄く塗り、表面に少量の胡椒を振る。
- ⑦ 180～200℃のオーブンで約20分加熱して完成。

このレシピに合うワインは… ソーヴィニヨン・ブラン (秋にオススメ)

パイのサクサクした食感とバターの香り、口に広がるキノコの風味がソーヴィニヨン・ブランの爽やかな味わいと相性抜群です。

