



286Kcal, 塩分1.0g (1人分)、調理時間10分

<材料>4人分

なま麩	1/4本
生しいたけ	4枚
マッシュルーム	1パック
玉ねぎ	1/2個
にんにく	1片
ベーコン	40g
バター	30g
A 白ワイン、生クリーム	各50cc
B 卵	2個
パルメザンチーズ	大さじ2
塩、こしょう	少々

<作り方>

1. なま麩は1cm角に切る。
2. 生しいたけは1/4に、マッシュルーム、玉ねぎは薄切りに、にんにくはみじん切りにする。ベーコンは1cm角に切る。
3. Bをボールでまぜる。
4. フライパンにバターを溶かし、2.を炒める。
5. Aと1.を加えさっと煮、あついうちに3.に入れ絡める。