

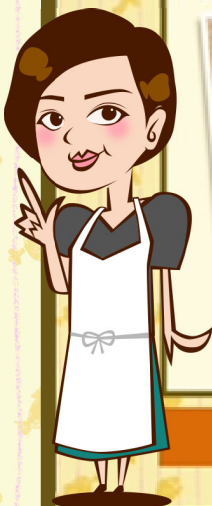


かぼちゃのミートパイ

— 材料4コ分 —



かぼちゃ	100g	打ち粉	適量
たまねぎ	100g	溶き卵	適量
合いびき肉	100g	コンソメ(粉末)	小1/2
冷凍パイシート	4枚	トマトケチャップ	大1
塩	少々	ウスターソース	小1
こしょう	少々		
オリーブ油	小1		



詳しいレシピはHPをチェック！

作り方

- 1 あらかじめ、冷凍パイシートを常温に解凍する。
- 2 かぼちゃを1cm幅に、たまねぎをみじん切りにする。
- 3 2のかぼちゃを電子レンジに入れ、600Wで2分加熱する。

※つまようじが通るくらいやわらかくなったらOK！

ミートソース

- 4 フライパンに合いびき肉と 2 のたまねぎを中火で炒め、塩こしょうで下味をつける。
- 5 3を 4に入れて、コンソメ、ウスターソース、トマトケチャップで味付けをする。1~2分程度炒める

パイ作り

- 6 1 に打ち粉をまぶし、半分に切る。
- 7 6を上側と下側に分けて、めんぼうで伸ばす。
- 8 上側のシートに切り込みを入れる。
- 9 下のシートに具材をのせ、上のシートをかぶせ、ふちをフォークの背でとめる。
- 10 9の表面に溶き卵をぬる 溶き卵をぬることで、つやが出てきれいな焼き上がりになるよ！
- 11 200℃のオーブンで15分焼いたら、完成！

Point

シートは、具材をのせる方が下側に。
具材にかぶせるシートが上側になるよ！
上側のシートは、下側よりも一回り大きく伸ばそう！

