

食材2つだけ!

合いびき肉

×

冷凍パイシート

調理時間

50分



おうちパーティや記念日におすすめ ミートパイ

材料 (15cm タルト形 1台分)

- | | | | |
|------------------------|----------|-----------|------|
| 冷凍パイシート | 2枚 | ○中濃ソース | 大さじ1 |
| 合いびき肉 | 200g | ○酒 | 大さじ1 |
| 卵黄(あれば) | 1個 | ○薄力粉 | 大さじ2 |
| ○トマトの水煮(缶詰)・1/2缶(200g) | | ○にんにくチューブ | 1cm |
| ○ケチャップ | 大さじ1と1/2 | 塩、こしょう | 適量 |

1 ミートソースを作る

耐熱ボウルにひき肉と○を入れてヘラでよく混ぜる。ラップをかぶせ、600Wの電子レンジで5分加熱する。取り出してひき肉をほぐすように混ぜ、ラップをせずにさらに5分加熱する。塩、こしょうで味を整えてから粗熱を取る。

2 パイに詰める

パイシートは10分ほど常温に出しておく。オーブンは200°Cに予熱する。パイシートを2枚つなぎあわせて、継ぎ目がなくなるように麺棒で伸ばす。型に敷いて1を詰め、パイの余った部分を切り落とす。余った部分はまとめて麺棒で伸ばし、幅1cmになるように計10本切り、型の上に格子状にのせる。卵黄を刷毛でぬる。

3 焼く

200°Cのオーブンで15分焼き、180°Cに下げてさらに15分焼く。



このお店のチラシが見られる!

Tokubai

検索