

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℃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℃のオーブンで15分焼き、180℃に下げてさらに15分焼く。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索