

料理名	折戸なすのミートパイ
-----	------------

【材料】		人分			
材料名	数量				
折戸なす	1個	トマトピューレ	50ml	サラダ油	適量
パイシート		赤ワイン	50ml	塩	少々
		チキンブイヨン	150ml	ミックスチーズ	適量
ニンニク	1片	塩	少々	卵黄	1個
玉ねぎ	1/4個	黒胡椒	少々		
バター	大1	オールスパイス	少々		
合ひき肉	200g				
薄力粉	小2				

【作り方】

1) 玉ねぎ、ニンニクは、みじん切りにする。

2) フライパンにバターを入れ、①を香りが出るまで炒めたら、合挽肉を炒める。

お肉に焼き色がついたら、薄力粉、トマトピューレ、赤ワイン、チキンブイヨンの順に加え、煮詰める。オールスパイス、塩、黒胡椒で味を調える。

3) 折戸なすは、ヘタを取り、1.5cmの輪切りにする。フライパンにサラダ油を適量入れ、両面に焼き色がつくまで焼き、塩をふる。

4) パイシートは、縦12cm×横12cm厚さ0.5cmに2枚伸ばす。

1枚のパイシートの真ん中に、③のなす、ミートソース(20g)、ミックスチーズ(15g)、ミートソース(20g)、③のなすの順に重ねる。パイシートのまわりに、卵黄を塗り、もう1枚パイシートで包み、のりしろの分を折り返してひだを寄せながら合わせる。

表面にも卵黄を塗る。

5) 200℃のオーブンで15分焼く。

☆ 料理のポイント