



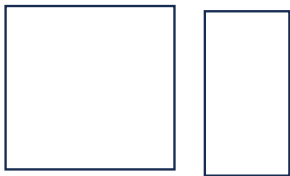
ミートパイ・ウィンナーパイ・ジャムパイ



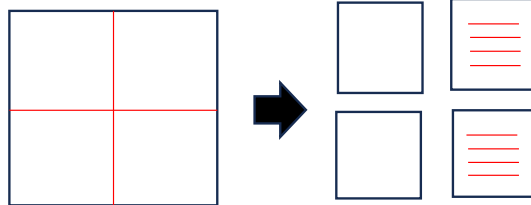
パイシート1.5枚分（205×205×5mm）

料理		材料	数量	(g)	数量 (個数)	作り方
ミートパイ（2個分）						
		パイシート	200	g	1枚	①パイシートは4等分にカットする2枚はそのまま。残り2枚に切り込みを加える。 玉ねぎ、人参はみじん切りにする。 ②フィリングを作る。フライパンに油をしき、おろしにんにく、挽肉、①の玉ねぎ、人参を加えて炒める。 塩、こしょう、ナツメグを振り、下味をつける。 ③②にケチャップ、ウスターソースを加え、味付けしながら水分を飛ばす。 ④カットしたパイシート2枚分の上に50gずつフィリングをのせ、切り込みを入れたシートをかぶせる。 ⑤周りをフォークで閉じていく。 塗り卵を塗り、オーブン200℃で20分焼く。 ※パイシートカットは下記を参考に。
フィリング	★ 合挽きミンチ	80	g			
	★ 玉ねぎ	40	g			
	★ 人参	20	g			
	★ なたね油	1	g			
	★ 塩	0.2	g			
	★ こしょう	0.01	g			
	★ おろしにんにく	0.2	g			
	★ ナツメグ	0.2	g			
	★ トマト加工品（ケチャップ）	20	g			
	★ ウスターソース	6	g			
ウィンナーパイ（4本分）						
		パイシート	50	g	1/4枚	※下記の図のようにパイシートをカットし、ウィンナーを巻き、200℃のオーブンで15～20分焼く。
		ウィンナー	72	g	4本	
ジャムパイ（2個分）						
		パイシート	50	g	1/4枚	※下記の図のようにパイシートをカットし、1枚に型抜きする。2枚に重ね、抜いた型の中にジャムを加え、200℃のオーブンで15～20分焼く。
		いちご（ジャム、高糖度）	12	g		
塗り卵		全卵	1		個	

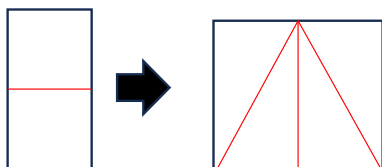
使用パイシート



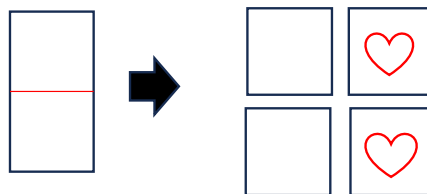
ミートパイ



ウィンナーパイ



ジャムパイ



★パイシートを使用の際は、カットする前に綿棒やラップの芯で伸ばしましょう。
膨らみすぎを防止するためです。