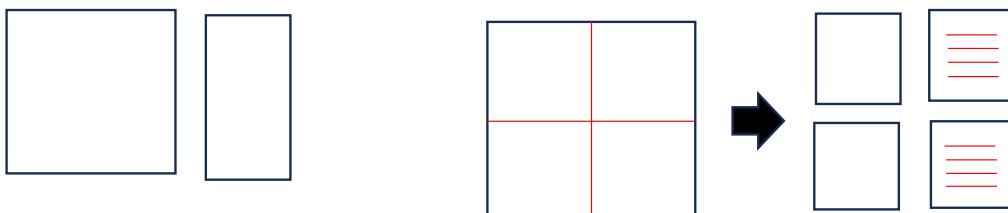
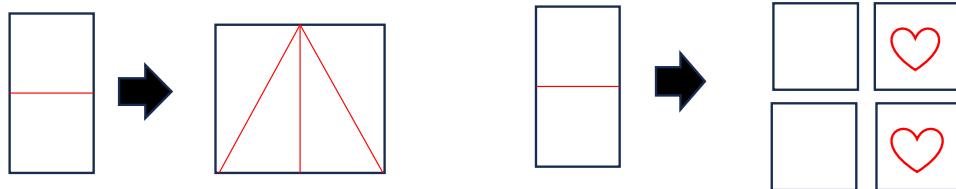


## 親子クッキング

 ミートパイ・ワインナーパイ・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。
	★ 合挽きミンチ	80 g		玉ねぎ、人参はみじん切りにする。
	★ 玉ねぎ	40 g		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。
	★ 人参	20 g		塩、こしょう、ナツメグを振り、下味をつける。
	★ なたね油	1 g		③④にケチャップ、ウスターーソースを加え、味付けしながら水分を飛ばす。
フィリング	★ 塩	0.2 g		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。
	★ こしょう	0.01 g		⑤周りをフォークで閉じていく。
	★ おろしにんにく	0.2 g		塗り卵を塗り、オーブン200°Cで20分焼く。
	★ ナツメグ	0.2 g		※パイシートカットは下記を参考に。
	★ トマト加工品 (ケチャップ)	20 g		
	★ ウスターーソース	6 g		
ワインナーパイ (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、ワインナーを巻き、200°Cのオーブンで15~20分焼く。
	ワインナー	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。
	いちご (ジャム、高糖度)	12 g		2枚に重ね、抜いた型の中にジャムを加え、200°Cのオーブンで15~20分焼く。
塗り卵	全卵	1	個	

使用パイシートミートパイワインナーパイジャムパイ

★パイシートを使用する際は、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。