

こしがや“菜^{まい}コー”レシピコンテスト2018

テーマ：こしがや野菜が主役！美味しくて、体に優しいレシピ

No.82

料理名：

越谷ねぎいっパイ

テーマ食材：

ねぎ、しいたけ



【材料4人分】	【手順】	調理時間： 40分
ねぎ：150g	[下準備] ・オーブンは200度に予熱する。	
しいたけ：2枚	・パイシートは、冷凍庫から出し少し柔らかくする。	
豚ひき肉：80g	1.ねぎは薄く小口切り、しいたけはみじん切りする。	
サラダ油：大さじ1	2.フライパンに油を熱し、ねぎ、ひき肉、しいたけの順に炒める。	
カレー粉：小さじ1	3.調味液を加え味を調べ、小麦粉を振り入れてよく炒める。	
トマトケチャップ：大さじ1	4.3をバットに移し、冷やす。	
中濃ソース：大さじ1	5.パイシートを十字に4等分にカット。パイシートの真ん中に具を置き三角に包む。重ね合わせた2辺をフォークの先で抑え、表面に卵液を塗る。	
小麦粉：大さじ1		
冷凍パイシート：2枚（18cm×18cm）	6.200度に予熱したオーブンで20分位焼く。	
卵液：適量		

<レシピのPRポイント（特長）>

ネギをたっぷり使った具を子供から大人まで楽しめるカレー味で仕上げた。パイシートの代わりに餃子の皮や春巻きの皮など包んで揚げるなどアレンジ自在！子供のおやつにもパーティーの前菜にもぴったりです。