Recipe♡ ミートローフのパイ包み焼き

つくりかた

① フライパンに油をひき、にんにくを炒め香りが出たらタマネギ、その後にんじんを加えねばり気が出るまで弱火で炒める

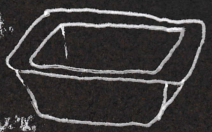
② ①をバットにうつし荒熱をとり冷めたら大きめのボールに入れ、その他の具の材料を加えねばり気が出るまでよくまぜ空気をぬくようにボールにたたきつけながらひとまとまりにしていく

③ オーブンを200℃に予熱する
冷凍パイシートを室温に出しておく

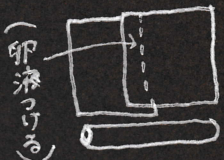
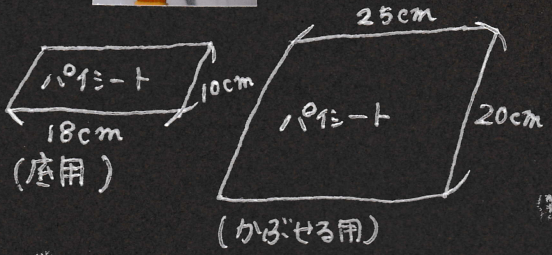
④ 型にラップをひき、肉、うずら卵、にんじんクリームチーズ、大豆、肉と具をつめたら型ごと20cm程の高さから数回トントンと落とし空気をぬく

⑤ オーブン天板にクッキングシートをひき、底用のパイシートの上に肉を置きパイシートのふちに卵液をぬり、さらにパイシートをかぶせ形をととのえたら全体に卵液をぬり包丁で空気ぬき用のきり目を数か所入れパルメザンチーズをのせ200℃のオーブンで40～50分焼いて完成

⑥ お好みの野菜とマッシュポテトを添えて盛りつければ完成



使用した型は、
幅8cm×15cm×高さ5cmの
パウンドケーキ型

パイシートの大きさ（肉より1cm～2cm大きめに）

パイシートが小さいときは、2枚を1cm重ね重なる部分は卵液をぬってはり合わせ麺棒で必要な大きさにしていきます。