



材料

(81個分)

- 冷凍パイシート ... 8cm正方形E8枚
- ミートソースの材料
(作りやすい量にして、余ったソースはラザニアに)
- 合びきミンチ ... 400g (半豚)
- 玉ねぎ ... 中1個(みじん切)
- にんにく ... 1片(みじん切)
- 赤ワイン ... 大さじ3
- トマト缶 ... 400g
- 市販のデミソース ... 100g
- ローリエ ... 1枚
- 塩、こしょう ... 少々(味調整)
- 砂糖 ... 少々(味調整)

オーブンを 200℃に 予熱しておく

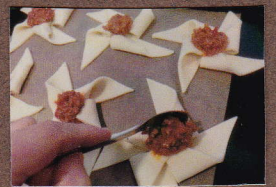
作り方

((ミートソース))

- フライパン(深め)に油をひき、にんにくを加え香りが出たらミンチ肉を加え中火で炒め、色が変わったら玉ねぎを加えさらによく炒める
- 玉ねぎの油が通れば赤ワインを加え一煮立ちさせトマト缶、デミソースを加える。ローリエを入れたら弱火で水気がなくなればドロッとするまで火にかける。
- 塩、こしょう、砂糖で味調整したら完成

((パイの組立て))

- 冷凍パイを室内に置き少し柔らかくなったら使用する



- パイシートの中心のし角と角の対角線状に切り目を入れる(写真参照)オーブン中心に合わせる

- オーブンの天板にクッキングシートを敷き風車の形のパイ生地をならべていく

- 中心にミートソースを置き 200℃のオーブンで 15分〜20分焼いて完成

