

MENU ♡ 冬に食べたくなるあっあつサクサクパイ料理

Recipe ♡ ミートローフのパイ包み焼き ~meatloaf pie baked~



Meatloaf pie baked
sakae's ouchi cafe

MEATLOAF x PIE



🍴 つけ合わせのマッシュポテトの材料

- ・じゃがいも ... 3個(250g)
- ・牛乳 ... 50cc
- ・生クリーム ... 30cc
- ・塩コショウ ... 少々



作り方

- ① じゃがいもをゆでて皮をむきつぶす
- ② 蒸熱がとれたら他の材料を加えて混ぜ合わせ、一度こしてなめらかにして完成
(フードプロセッサーのある人はじゃがいもの皮をとったらずべての材料を加えて混ぜ合わせるだけでOKです)

材料  [幅7x15、高さ5cmの
18cmパイ型1個分]

- ・牛豚ミンチ ... 250g
- ・たまねぎ ... 1/2コ/みじん切
- ・にんじん ... 1/2本/みじん切
- ・にんにく ... 1かけ/みじん切
- ・生パン粉 ... 1/2カップ
- ・全卵 ... 1/2コ
- ・塩 ... 小さじ1/2
- ・こしょう ... 少々
- ・カツオ ... 小さじ1

ミートローフの具

- ・うす切り卵 ... 7~8個
- ・大豆(ドライパック) ... 30g
- ・クリームチーズ ... 20g
- ・ゆでたにんじん ... 1/2本
- ・冷凍パイシート 1パック
- ・とき卵(パイのつなぎ用)少々
- ・パルメザンチーズ
- ・市販のデミグラスソースと
盛りつけ時使用
- ・お好みのゆで野菜

ゆで卵のゆで方

小鍋に卵がつかう位の水を入れ、水からゆでています。水が沸きはじめたら沸騰するまで待ち、3~4分ゆでたら冷水にすぐ入れ、流水で冷ましておきます。

ミートローフの土台の材料