

# ミートパイ



## 冷凍ストック名人 ボロネーゼの素

トマトペーストをベースにソースや香辛料を配合した、スパイス感のある本格的なソースです。ソテーオニオンで炒めた玉ねぎのkokを付与し、ワインを配合し深みのある味わいに仕上げました。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
合い挽き肉	150g		
ボロネーゼの素	1袋		
水	100ml		
パイシート (冷凍・18×18cm)	2枚		
卵	1個		

## 作り方

- 『ボロネーゼの素』の袋に合い挽き肉を入れ、調味液とよく混ぜ合わせて冷凍しておく。
- ①フライパンに冷凍した合い挽き肉と水を入れ、蓋をして中火で5分間加熱する。
- ②蓋を取ってさらに3分間煮込む。
- ③解凍したパイシートを軽く伸ばして半分に切り、片方に②をのせて縁に溶いた卵を塗る。
- ④もう片方のパイシートに切り込みを入れて③に被せ、縁をフォークで押さえて上下のシートが離れない様にしたら全体に卵を塗る。
- ⑤200℃のオーブンで約20分焼いて出来上がり。