

# しいたけのパイ包み ガレット・デ・ロワ風～トマトソース添え～

## 出品者コメント

・パイ生地はゆるくなりやすいので早く作業する。パイ生地にナイフを入れる際、生地を切ってしまうように注意。

## 材料（4人分）

パイシート	2枚
しいたけ	100g
牛ミンチ	150g
たまねぎ	1/2個
レーズン	150g
醤油	大さじ1
酒	大さじ1
赤ワイン	小さじ1
ウスターソース	小さじ1
砂糖	小さじ1
バター	30g
塩	適量
ブラックペッパー	適量
卵黄	1個
トマト	2個
しいたけ(ソース用)	50g
生クリーム	15g
オリーブオイル	適量



## 調理方法

- (1) しいたけは軸をとり、少し大きめのサイコロ状に切る。
- (2) 玉ねぎはみじん切り。トマトは湯むきをしておく。
- (3) ミンチ肉に塩をなじませ、砂糖、醤油、酒、ウスターソース、サラダ油を入れよく混ぜる。たまねぎもしいたけも加えて混ぜる。
- (4) パイシートを型に合わせて伸ばす（2枚）。
- (5) パイシートを型に入れ、ミンチ、レーズン、バターを入れもう一枚のパイシートで蓋をし、表面に卵液を塗り200度で30分焼く。
- (6) 軸をとったしいたけを粗みじんにトマトソースに入れる。
- (7) 鍋にバターをいれしいたけ、トマトを入れ炒めて、塩、生クリームを入れ軽く煮詰める。
- (8) 皿に盛り付けて出来上がり。

平成三十年 度

最優秀賞