

乾しいたけミートパイ

材料（4人分）

乾しいたけ	7枚
たまねぎ	1/2コ
牛ミンチ	250グラム
トマト	2コ
バター	10グラム
乾しいたけ戻し汁	大さじ2
ウスターソース	大さじ1
塩・こしょう	適量
冷凍パイシート	1枚
溶き卵	適量



出品者コメント

今年はラグビーワールドカップが開催されます。ラグビーはイギリス発祥のスポーツ。イギリスといえば、ミートパイなどが有名です。乾しいたけをたっぷり使い、さらに乾しいたけの戻し汁も入れ、乾しいたけの良いところをぎゅっと詰め込みました。冷凍パイシートを使い、より簡単に料理ができます。

調理方法

- (1) 戻した乾しいたけとトマトを大きめにみじん切りにする。
- (2) たまねぎをみじん切りにする。
- (3) フライパンにバターを入れ、(2)、牛ミンチ、(1)を入れ炒める。
- (4) (3)にウスターソース、塩・こしょうを入れ味を調える。
- (5) 耐熱皿に具材としいたけ型にくり抜いたパイシートを載せ溶き卵を塗って、200度に余熱したオーブンで20分焼く。
- (6) 小麦粉、塩、水、卵1個を混ぜ、衣を作る。④で出来たしいたけに衣を付け、180度の油で色がつくまで揚げる。