

メニュー名

# 秘密のパイ

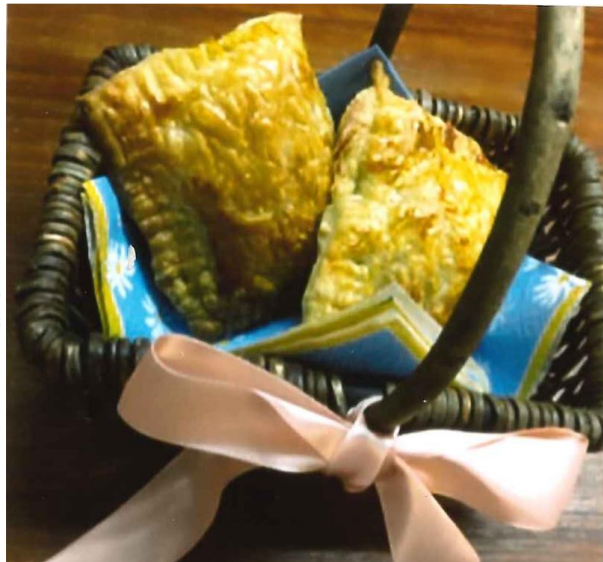
学校名: 東京農業大学第一 高等学校

氏名: 井口 羽菜

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～  
私からのメッセージ

励ましあって笑いあう親友のような存在の姉に、楽しんで食べられるパイを作りました。パッと見ただけでは中身がわかりませんが、口元に運ぶと中のバジルのとても良い香りがします。中身を創造して、口に入れて答え合わせ。美味しくて楽しいクイズ大会になりました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
冷凍パイシート	1枚	① じゃがいもの皮を剥き、一口大に切って水にさらして湯がく。 ② 竹くしが通るくらいになったら、ボウルに移し、ジェノバソースとオリーブオイルと塩を混ぜ合わせる。 ③ 半解凍したパイシートをめん棒でのばす。 ④ パイシートを半分に切って、真ん中に具をのせる。その上にとろけるチーズをのせる。 ⑤ 半分に折ってフチをフォークで押さえる。 ⑥ 卵黄を表面に塗り、200℃のオーブンで約20分焼いてできあがり。
じゃがいも	1個	
ジェノバソース	小さじ2	
オリーブオイル	小さじ1	
塩	ひとつまみ	
卵黄	1個	
とろけるチーズ	適量	