

第12回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理
番号

SY272

メニュー名

幸せいっぱいトマトパイ♡



学校名/氏名

東京都立瑞穂農芸高等学校

I・S

PR文

感謝『大切な人の笑顔のために』のテーマに沿って普段からお世話になっている家族や友人が笑顔にさせたいという思いで、見ても食べても楽しめるようなレシピを考えました。パイを切ると中から溢れるたっぷりのチーズが、！パイをサクッとさせるのに苦労しましたが試行錯誤をし納得のいくものを作ることができました

調理時間

80分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

材料	作り方
トマト(中2個) 冷凍パイシート(1枚) モッツアレラチーズ(固形&パラパラ適量) スライスクリームチーズ(2枚) 卵黄(1個分) マッシュルーム(100g) 玉ねぎ(小1個) にんにく(1欠片) 生クリーム(100g) オリーブオイル(大さじ1) 固形チキンコンソメ(1個) 塩胡椒(適量) 水(大さじ3)	準備→オーブンを250℃に予熱する。冷凍パイシートを解凍する。トースターを180℃に予熱する。 ①トマトを洗い、ヘタと中身をくり抜き水分を拭き取る。 ②①をオーブントースターに入れ、180℃15分で水分を飛ばす。 ③玉ねぎ、にんにくはみじん切り。マッシュルームは半分みじん切り、もう半分は薄切りにする。 ④小鍋にオリーブオイル、にんにくを入れ弱火で香りがするまで炒め、香りがしてきたら玉ねぎを加え透明になるまで炒める。 ⑤④にマッシュルームを加え火が通ったら水、コンソメ、塩胡椒を入れて煮詰まったら生クリームを加えさらに煮詰める。 ⑥パイシートを半分に切り、麺棒などで伸ばす。 ⑦伸ばしたパイシートの上にスライスクリームチーズ、トマトを置きトマトの中にモッツアレラチーズをいれる。 ⑧パイシートはトマトを包むようにして上で閉じ、といた卵黄をムラなく塗る。 ⑨予熱したオーブンで250℃20分で焼く。 ⑩皿にトマトパイ、ソースを添えて完成。