

作品名

畜産業界の方々に向けた惣菜パイ



学校名：私立松本第一高等学校

学年：1年

イニシャル：S・S

PR文（感謝の気持ち）

生産者さんの想いが詰まった畜産物の魅力を素材本来の旨みが伝わるミートパイで表現しました。畜産業界の方々には体力を結構使う仕事なのでスタミナがたくさんつくように仕上げました。日々畜産に向き合う皆様にごそし上がっていただきたい料理なのでぜひ食べてください！

調理時間（調理時間は2名分を作る時の調理時間）：

60分

材料と分量：

パイシート2枚
 ジャがいも2個
 トマト3つ
 ブロッコリー半分
 うずらの卵1個（1個を半分に切る）
 人参1本
 プイヨンの粉適量
 玉ねぎ2分の1
 牛と豚の合い挽き1パック
 チーズお好み
 塩、こしょう適量
 ケチャップ適量
 卵黄1個（パイの上に塗る）
 サラダ油適量

作り方：

①下準備オーブンを200度に予熱する。野菜を切っておく。玉ねぎみじん切り、人参は半分をみじん切りにし、もう半分は飾り切りのねじり梅にする。ブロッコリーは茹でる。ジャがいもは塩ゆでし茹で終わったらマッシュにする。
 ②調理作業
 鍋に油を入れ肉を炒める。塩、こしょうで味を整えて、玉ねぎとにんじんを加えしんなりするまで炒める。マッシュにしたジャがいもを加え、プイヨンと塩、こしょうで更に味を整える。ケチャップ適量でいれる。パイシートにケチャップを塗って具を詰める。チーズお好みでかけてブロッコリー、ねじり梅、うずらの卵をのせる。パイシートの上に卵黄を塗ってオーブンで焼いたら完成！