2025 年 12 月号

【料理名】ベーコンツリーパイ

【主材料】（４個分）

冷凍パイシート（18×18 ㎝）……１枚

ベーコン……４枚

粒マスタード……大さじ１

粉チーズ……大さじ１

卵黄……適量

うずら卵の水煮……２個

【作り方】

1. パイシートはオーブン用シートにのせてしばらく室温におき、めん棒でベーコンと同じ長さにのばして幅を半分に切る。２枚とも表面に粒マスタードを塗る。
2. １の１枚の上にベーコンをすき間なくのせ、粉チーズ大さじ½をふる。もう１枚のパイシートをかぶせ、めん棒を軽く転がして押さえ、縦４等分に切る。ツリー形に折りたたんで、竹串を刺す。４個作る。
3. 天板にオーブン用シートを敷き、２を並べる。表面にといた卵黄を塗り、残りの粉チーズ、粗びき黒こしょう少々をふる。
4. 180 度に予熱したオーブンで 20 分焼く。焼き上がったら、串の先端に横半分に切ったうずら卵を刺す。

●レシピの表記について

＊ エネルギー・塩分はおよそ１人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。

＊ 材料表に示した分量は、1 カップ＝ 200 ㎖、1 合＝ 180 ㎖、大さじ 1 ＝ 15 ㎖、小さじ 1 ＝ 5 ㎖です。

＊ 電子レンジは 600W を使用しています。500 Wの場合は 1.2 倍、700W の場合は 0.8 倍の加熱時間が目安です。