

12月のレシピ きのことベーコンのポットパイ



| No | 材料名 | 分量 | 単位 |
|-----|----------------|--------|-----|
| | 9cmのココット | 4つ分 | |
| 1. | 冷凍パイシート (9cm角) | 4 | 枚 |
| 2. | ベーコン | 30 | g |
| 3. | たまねぎ | 1/2 | 個 |
| 4. | しめじ | 100 | g |
| 5. | まいたけ | 70 | g |
| 6. | バター | 30 | g |
| 7. | 小麦粉 | 大さじ2 | |
| 8. | 牛乳 | 1と1/2 | カップ |
| 9. | 鶏ガラスープの素 | 小さじ1 | |
| 10. | 塩 | 小さじ1/2 | |
| 11. | 水 | 1 | カップ |



届けたい
五感



レシピ提供：めぐみも。キッチン 五味佳奈子

事前に準備すること (パイ生地)

作業

- ※冷凍パイシートは9cm角に切ってから冷蔵庫に入れておく



事前に準備すること（ホワイトシチュー）

作業

1. 玉ねぎは皮をむいて半分に切り縦方向に薄切りにする。ベーコンは1cm幅に切る。



2. きのこと類は石づきを切り、手でさく。（お子さまの役割）



3. フライパンにバターを入れて中火で玉ねぎを炒める、玉ねぎの匂いが変わったら（火が通って透明になったら）ベーコンときのこと類を加えて炒め、きのこに焼き目がつく程度までしっかり炒める。



4. 弱火にして小麦粉を加えて全体を炒め合わせ、水1カップを少しずつ加えてその都度よく混ぜ合わせ、とろみをつけていく。
5. 沸騰したら、鶏ガラスープの素、塩、牛乳を加えて混ぜ合わせ、とろみがついたら火を止める。



事前に準備すること

お道具

1. ココット
2. おたま
3. 手粉（小麦粉）
※ふるい（任意）
4. 麺棒
5. オーブン
（オーブントースターでも可）



ポットパイづくり（本番）

1. （パイシートが麺棒にくっつかないように）パイシートに小麦粉を振るい、綿棒でパイシートを均等に伸ばす。



2. クリームシチューをココットの7分目まで入れる。
3. パイシートの淵をココットにおさえつけ被せたら、一か所を拠点としてココットを回しながらパイを織り込むようにして淵に抑えていく。



3. 230℃に予熱したオーブンで7～8分焼く。

※オーブントースターで焼くときは、表面にアルミホイルを被せて10分・アルミを取って2分焼いて焼き色をつける。



できあがり

