

秋サケのパイ包み焼き ハーブ入りのトマトソース

材料

- ・ダイスカットトマト …………… 1缶
- ・玉葱 …………… 1/4
- ・バジル …………… 1枝
- ・乾燥オレガノ …………… 適量
- ・エキストラバージンオイル …… 適量
- ・秋サケ …………… 160g
- ・パイシート …………… 市販1枚
- ・マッシュルーム …………… 1パック
- ・生クリーム …………… 100cc
- ・ほうれん草の葉 …………… 8枚
- ・バター …………… 30g
- ・卵黄 …………… 2個分



MEMO



Let's Cooking



作り方

- ① 玉葱をみじん切りにして、エキストラバージンオイルでソテーします。
- ② ①に乾燥オレガノを加え、香りを出し、トマトを加えて煮込みます。
- ③ マッシュルームをスライスし、バターでしっかりソテーした後、生クリームを加えて煮込み、冷やします。
- ④ ほうれん草の葉をお湯で軽く茹で、氷水で冷やし水分をきります。
- ⑤ ④に③を乗せ包みます。
- ⑥ パイシートを伸ばして2つに切り分け、土台用の生地(★)と、被せる用の生地(♥)を作ります。
- ⑦ 土台に(★)・⑤を乗せ、周りに卵黄を塗り、上から♥を被せます。
- ⑧ パイ生地の重なり部分をフォークでしっかり押さえ、全体に卵黄を塗ります。
- ⑨ 220度に予熱したオーブンで、しっかり焼きます。
- ⑩ バジルをみじん切りにして②に加え、味を調えたらお皿に盛ります。
- ⑪ ⑨を切り分け、⑩に盛り付けたら出来上がりです。