

🍷 | ホタテと白菜のクリームパイ

■材料 4人分■

ホタテ貝柱・・・8個
白菜・・・4～5枚
たまねぎ・・・1/3個
しめじ・・・1/2房
水・・・100cc
牛乳・・・100cc
生クリーム・・・80cc
冷凍パイシート・・・1枚
溶き卵・・・少々
バター・小麦粉・・・少々
塩・コショウ・・・適宜



①白菜の白い部分は縦に細く切る
ホタテは半分にスライス
たまねぎは薄切りにしておく



②フライパンにバターを溶かし、
白菜の葉を除いた材料を炒め
小麦粉を振り入れ焦げないように
更に炒め 白菜の葉と水を加え
軽く煮込む



③牛乳と生クリームを加えて塩・
コショウで味を整える
器に注ぎ分けさましておく



④室温に戻しておいたパイシート
を麺棒で少し伸ばして4等分し
器にかぶせて 溶き卵を塗る



⑤200℃くらいの石窯に入れて
10分 焦げないように位置を
変える パイ生地が
色よく焼ければできあがり

- memo -

！ Point

- ・中身はホタテの代わりに鶏肉でもベーコンでもOK
- ・パイの甘い香りとスプーンを入れる時のサクサクの感触
- ・湯気を上げる中のシチューがたまらない
- ・クリスマスや冬のパーティメニューにぴったり！

