

ほたてパイ

材料

ほたて	4個
パイシート	4枚(18cm×18cm使用)
牛乳	200ml
卵黄	1個分

調味料

塩	400g
バター	40g
小麦粉	30g
コンソメ	小さじ1
塩	小さじ1

作り方

- ① 最初にオーブンを180度に温めておきます。
- ② フライパンにバターを溶かし、ほたてを両面サッと炒め、ほたてを取り除きます。
- ③ ②のフライパンに小麦粉を入れ、ポロポロになる程度まで軽く炒め、その後牛乳を少しずつ加えていきます。もったりとしてきたらコンソメ、塩を加えます。
※塩味を確認しながら入れましょう。
ちょうど良い味になったらホワイトソースの完成です。
完成したホワイトソースをボウルに移し、冷蔵庫に入れて荒熱を取り除きます。
- ④ パイシートをほたて型に8枚切り取ります。



今回は、目玉焼きを丸く焼く型を「ほたての形」に変形させて作りました！皆さんも是非お試しください！！

- 上から被せる用の4枚には、放射線状に3本の切り込みを入れておきます。
- ⑤ 切り込みを入れてない4枚に荒熱を取ったホワイトソースを薄く敷き、その上にほたてを乗せ、さらにほたてを包むようにホワイトソースを乗せます。
 - ⑥ ⑤の上に④の切り込みを入れたパイシートを乗せ、上下のパイシートを結着させます。結着をする際、実際のほたてを見立てて開口部はフォークで結着し、それ以外の部分は潰して結着させます。
 - ⑦ パイシートの周囲を結着させたら、上部の切込み沿って溶いた卵黄をハケで塗ります。
 - ⑧ オーブンに入れ20分焼いたらほたてパイの完成です。