



クランベリーミートパイ

材料

(2人分)

ドライクランベリー	60g
牛挽肉	160g
卵	1/2個
タマネギ	1/6個
油	大さじ1
冷凍パイシート	1枚

作り方

1. ドライクランベリーは水少量をふりかけ、電子レンジで約30秒加熱しやわらかくする。
2. フライパンに油を熱し、タマネギがしんなりするまで炒め、荒熱をとっておく。
3. 挽肉に、卵、戻したクランベリーと2を入れてよく練り混ぜる。
4. パイシートをのばし、半分に切って、3の種をそれぞれ包む。
5. オーブントースターで、約15分加熱する。

コメント

ホテルやお店で買ってるようなリッチな味わいが、手軽に家で再現できます。その味の秘密を握るのが、ドライクランベリー。ほどよい甘味と酸味が全体の味をひきたてます。牛肉の旨味ともあいまって相乗効果も。一人用にと小さめに作りましたが、大きめに作れば、このままお客様料理に大変身。