ケンミン食品
株式会社

おもてなしに♪お手軽☆ビーフンミートパイ

調理時間：40分　調理法：オーブン　カロリー：1048kcal　塩分：4.2g

市販のミートソースとビーフンを使って、簡単にミートパイができるレシピです♪パイ生地を使うことで、見た目が華やかに☆
【江上料理学院レシピコンテスト優秀作品】
誰でも簡単につくれるおもてなしメニューをということで、パイ生地を使ったメニューを考えてみました！市販のソースを活用し、手間をかけずに特別感のあるレシピに仕上げました！

使用商品　お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料　3〜4人前

ケンミン お米100%ビーフン：50g
冷凍パイシート：1枚
ミートソース（レトルト）：1袋
ひき肉（合挽き）：60〜100g
塩こしょう：少々
卵黄：1個分

作り方

(1)
ビーフンは、たっぷりのお湯で4分間ボイル、水冷、水切りし、食べやすい長さにカットしておく。(基本のもどし方参照)

(2)
フライパンに、サラダ油大さじ1/2を加えて、ひき肉を炒める。塩こしょうで味付けした後、ミートソースとゆでたビーフンを加え、混ぜ合わせる。
(3)
パイ生地を引き伸ばし、半分にカットし、上にのせるパイ生地には切り目を入れておく。
(4)
下のパイ生地に④の具材をのせ、上のパイ生地をのせて端を押しつぶしてくっつける。
(5)
色つやを良くするために、卵黄をハケで表面に塗る。180℃のオーブンで約20分間、焼いたらできあがり。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.