

## オーストラリアの ソーセージロール



ソーセージロールはオーストラリアのパーティー料理の定番です。パイシートを使って手軽にできますが、それぞれの家庭でこだわりをもって作るの、同じソーセージロールでもそれぞれの家庭の味ができます。今回は我が市が誇る伊賀肉で、本場と同じ赤身部位を使ったソーセージロールを作りました。



**1** ニンニク、玉ねぎ、イタリアンパセリをみじん切りにする。

**2** 合いびき肉に1と卵、オリーブオイル、塩、コショウ、チリパウダー、ナツメグを入れて練るようによく混ぜ合わせる。中の空気を出して2等分しておく。



**3** まな板に打ち粉をして、前日から冷蔵庫でゆっくり解凍したパイシートをのせる。麺棒で全体の幅が1.5倍ほどになるまで伸ばし広げる。

### 《材料》 16個分

- 冷凍パイシート 100g×2枚
- 牛ひき肉（赤身） 280g～300g
- オリーブオイル 大さじ2分の1
- ニンニク 1かけ
- 玉ねぎ 80g～100g
- イタリアンパセリ 1把
- 卵 1/2～2/3個（余りは塗り用に）
- チリパウダー 小さじ2分の1
- 塩 小さじ2分の1
- ナツメグ・こしょう 少々

（ソース用）

- ケチャップ大さじ3 チリパウダー小さじ1



**4** 向こうの端から3センチくらいのところまで溶き卵を塗っておき、2の肉を端まで伸ばしながら手前に置く。くるりと包んだら卵を塗ったところで貼り合わせるように止める。

**5** 止めたところを下にして8等分に切り、全体に溶き卵をまんべんなく塗ったら天板に並べる。まず予熱したオーブンで220度で10分間焼き、その後180度に下げて10分～13分焼く。時間は焼き色を見て調整。



ソースはケチャップ大さじ3、チリパウダー小さじ1を混ぜ合わせて作る。

マスタードとハチミツを3：1の割合で混ぜたソースも美味しい。