

## サーモンクリームパイ



### 材料

パイシート	4枚	バター	10g
鮭	200g	生クリーム	100cc
玉ねぎ	1個	卵黄	1個分
しめじ	1/2パック	とろけるチーズ	お好みで 大さじ2
ほうれん草	1/2束		
白ワイン	大さじ2		
小麦粉	大さじ1		
塩コショウ	適量		
コンソメ粉末	小さじ2		



寒い季節に食べたくなる温かいパイを、ガスオープンで簡単サクサクに作ります！パイを魚の形にして、見た目も楽しく作しましょう！

**1** パイシートは解凍してから魚の形に2枚切る。1枚は中に具材を詰めるため一回り大きめに作る。生地で目や口、ヒレなども作る。



**2** フライパンにバターを入れ、薄く切った玉ねぎを入れて炒める。房を取ったしめじと、ひと口大に切った鮭と、食べやすい大きさに切ったほうれん草を塩コショウを加えて炒める。

**3** しんなりしてきたら小麦粉をまぶし、粉っぽさがなくなったら白ワインとコンソメを加え、さらに生クリームを加える。味を整え、とろみが出たら火を止める。



**4** 切ったパイシートの上にお好みでチーズをのせ、③をのせて端に接着剤代わりの卵黄を塗り、大きいほうの生地をかぶせてフォークなどでフチを押さえる。



**5** ハサミで切れ目を入れてウロコを作る。目や口は卵黄を接着剤にしておく。

**6** 水で溶かした卵黄を塗り、200度のオーブンで10分加熱し、取り出してもう一度ハサミでウロコを作り、卵黄を塗って5分加熱する。

