

咲くサク!

ごろごろりんごのカレーパイ



※写真はイメージです。

材料(4人分(4個分))

パイシート	4枚	うずらの卵(茹で)	2個
卵	1個	豚ひき肉	150g
玉ねぎ	30g	プロクオリティ ビーフカレー中辛	1袋
りんご	2個	シナモン	少々
キウイ	3個	バジル	適量

作り方

「すりおろし」と「角切り」のりんごをカレーに入れることで、フルーティーな風味とシャキシャキの食感に!

- 1 オーブンを200℃に予熱する。
- 2 パイシート1枚から花型を2枚切り抜き、うち1枚はさらに内側を丸くくり抜き、重ねる。これを4つ作る。溶き卵を塗り、くり抜き部分に重しをのせ、オーブンでこんがり焼く(200℃、15分)。
- 3 玉ねぎはみじん切りにする。りんごは1個分を薄切り、1/2個分を角切り、残りはすりおろす。キウイは輪切りにする。うずらの卵は半分に切る。
- 4 フライパンに油を入れて熱し、③の玉ねぎ、豚ひき肉を入れて炒める。プロクオリティビーフカレー中辛、③のりんご(角切り、すりおろし)、シナモンを加え、かるく煮込む。
- 5 皿に③のりんご(薄切り)、キウイを並べて②をのせる。くぼみに④を盛り付け、③のうずらの卵、バジルをトッピングして完成。

