

みんな
で
楽しい

ポテンチュパイ



※写真はイメージです。

材料 (3人分)

パイシート(冷凍)	水	200ml	
..... 3枚(300g)	牛乳	50ml	
じゃがいも 2個(300g)	粉チーズ 大さじ3(18g)
ミックスベジタブル(冷凍)	卵黄 1個	
..... 50g			
ベーコン(スライス) 30g		
シチューミクス<クリーム>			
..... 大さじ5			

子供から大人まで大好きな味!
手でも食べられる、パーティーやおやつに
おすすめの1品!

作り方

- 準備** オーブンを200℃に予熱する。
パイシートはめん棒で伸ばせるぐらいに溶かしておく。
- 1 じゃがいもは8等分に切り、鍋に浸るくらいの水(分量外)と一緒に入れ、火にかける。やわらかくなったらザルにあげる。ベーコンは1cm幅に切る。
 - 2 鍋に水を入れ火にかける。沸騰したらいったん火を止め、シチューミクスを入れて溶かす。牛乳、粉チーズを加えて5分煮込む。
 - 3 ②に①、ミックスベジタブルを入れ、じゃがいもを潰すようにしながら混ぜ合わせる。
 - 4 パイシートをめん棒で伸ばし、クッキングシートを敷いた鉄板の上に広げる。
③の1/3量をパイシートの半分にのせて折りたたみ、端をフォークでおさえてくっつける。残りの2個も同様に作る。
 - 5 ④の表面に卵黄を塗り、予熱したオーブン(200℃)で15~20分焼く。

