

# 野菜のさくさくパイ

**ポイント**  
パイシートは  
しっかり押さえよう!!



## 材料 (2人分)

- ・きゃべつ 1枚
- ・たまねぎ 1/8個
- ・ブロックベーコン 15g
- ・バター 5g
- ・塩 ひとつまみ
- ・黒コショウ 少々
- ・冷凍パイシート 1枚

## 作り方

- ①きゃべつは太めのせん切り、たまねぎは薄切り、ベーコンは8mm角に切る。
- ②フライパンを熱して、バターを溶かし、ベーコンをさっと炒めて、たまねぎを加え、透き通るまで炒める。きゃべつを加え、しんなりするまで炒める。塩、黒コショウを加えて全体を混ぜ、バットなどに移して広げて冷ます。
- ③冷凍パイシートは10分ほど常温で回答し、まな板などにのせ、綿棒で一回り大きくなるように伸ばす。フォークで全体に穴を開け、一枚のシートを4等分に切る。
- ④具をパイシートにのせ、もう一枚のパイシートをかぶせ、端をフォークでしっかりと押さえる。
- ⑤天板にのせ、250℃のオーブンで4分、その後200℃で10分焼く。

