

見た目が豪華、おやつにもピッタリ

# ポテトパイ

## おかず 彩<sup>はなやか</sup>菜

料理家  
馬場 香織



構成・小松やしほ / 写真・関口純

### 材料(4人分)

- 直径22㍉のパイ型  
 ジャガイモ……………約600㍉  
 牛ひき肉……………200㍉  
 タマネギ……………1個(300㍉)  
 ニンニク……………1個  
 ナツメグ……………小さじ1/4  
 塩・こしょう……………適宜  
 溶けるチーズ……………1/2カップ  
 牛乳……………50㍉  
 市販のパイ皮……………20㍉角2枚  
 卵黄……………1個分  
 バター……………大さじ2

### 作り方

- ①ジャガイモは塩水でゆでて牛乳を加えマッシュしておく。タマネギ、ニンニクはみじん切りにする。
- ②鍋にバターを溶かし、ニンニクを炒める。香りが立ったらタマネギを加え、きつね色になるまで炒

- ③め、さらに牛肉を入れて炒める。
- ③ナツメグ、塩・こしょうでしっかり味をつける。
- ④①のジャガイモを入れ、溶けるチーズを加え、さっくり混ぜ合わせる。味をみて足りなければ塩・こしょうで味を調える。



- ⑤パイの容器に、のし棒でのばしたパイ皮を敷き込み、④を入れる＝写真。
- ⑥残りのパイ皮を使って、⑤の上を格子状にカバーし、表面に卵黄を塗る。
- ⑦200度で30～40分ほどきれいな焼き色がつくまでしっかり焼く。

### クロックより手軽

市販のパイ皮を使うので、簡単にできます。中身はクロックの中身と同じですが、油で揚げない分、クロックより手軽です。

卵黄はツヤ出しのために使います。なくてもかまいません。余った卵白は冷凍できますので、前回

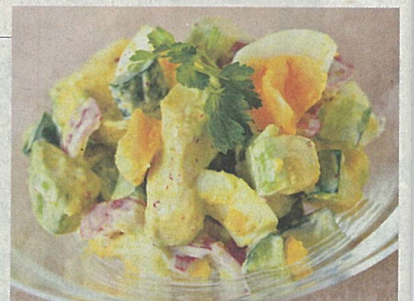
ご紹介した「芙蓉湯」やシフォンの泡立てに使うとよいでしょう。

焼き時間はご家庭で使っているオーブンにより違ってきます。いい焼き色がついたら出来上がりです。見た目が豪華なので、ちょっとした集まりの時に人気です。冷めてもおいしいので、お子さんのおやつにもピッタリです。



### アボカドサラダ

マヨネーズ50㍉、ディジョンマスタード小さじ1、白ワインビネガー小さじ1/2を混ぜておく(A)。アボカド1個は皮をむいて2㍉角に切りレモン汁1/2個分をふる。キュウリ1本と紫タマネギは5㍉角に切り軽く塩をふり、水気を絞っておく。ゆで卵1個は粗く刻む。ポウルにアボカド、キュウリ、紫タ



マネギ、ゆで卵、Aを入れざっくりあえて、味が足りなければ塩・こしょうで調える。イタリアンパセリ少々を飾る。