キーマカレーパイ

◎材料 ４人分◎

	豚ひき肉	40ｇ
	玉ねぎ（みじん切り）	1/8 個
	人参　（みじん切り）	1/4 本
	じゃが芋(1cm 角)	1/4 個
A	水	20ｍｌ
A	カレールウ	1/4 かけ
A	ケチャップ	小さじ１弱
A	ソース	小さじ１弱
A	みりん	小さじ１弱
A	塩	少々
	冷凍パイシート	１枚(20 ㎝程度のもの)
	みりん(つや出し用)	適量

☆ケチャップとソースが入るため、カレールウは普段のカレーよりも少なめにして調整して下さい。

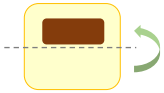
◎作り方◎

① 冷凍パイシートは室温に 15 分出し半解凍する。
※完全に解凍してしまうと、作業がやりづらいので注意！
オーブンを 200℃に余熱する。

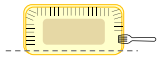
② フライパンに油をひき、豚ひき肉・人参・玉ねぎを中火で炒める。

③ 火が通ったらＡの調味料を加えてひと煮たちさせ、よく冷ます。

④ 半解凍したパイシートを４等分に切り、10×10 ㎝に伸ばして天板に乗せる。
半面にキーマカレーを乗せる。



⑤ かぶせるようにして折り畳み、ふちをフォークでしっかり押さえてとめる。



⑥ オーブン 200℃で 8～10 分焼き、きつね色になればできあがり。