



# 館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>



## No.106 カレー風味のイノシシパイ

材料(2人分)

- ◆冷凍パイシート 200g(100g×2枚)
- ◆イノシシ肉ひき肉 200g
- ◆玉ねぎ 60g(5mm角)
- ◆マッシュルーム 4個(5mm角)
- ◆ミックスナッツ 大さじ1(粗みじん切り)
- ◆レーズン 小さじ1(みじん切り)
- ◆塩 小さじ2/3
- ◆カレー粉 小さじ2/3
- ◆飾りのハーブ適量



### <作り方>

1. ボウルにイノシシ肉、玉ねぎ、マッシュルーム、レーズン、ナッツ、塩、カレー粉を入れて混ぜる。
2. 凍っている冷凍パイシートに、1をのせて全体に広げる。2cm幅に12等分に切り分ける。
3. オーブンシートを敷いたプレートに並べ、230℃のオーブンで12分焼く。お好みでイタリアンパセリを添える。



### ワンポイントアドバイス

- ・冷凍パイシートが凍ったまま詰め物を広げると、パイシートがゆがまずに、解凍する手間も省けます。
- ・ミックスナッツやパイの歯ごたえが心地よく、片手で手軽に食べられます。
- ・イノシシ肉にカレーや甘酸っぱいレーズンを合わせて焼いているので、風味良く食べられ、イノシシ肉との相性抜群です。

