

3. 弾力満点!! アワビカレーパイ



アピール
ポイント

めったに食べることでできない、アワビをたっぷりつけた料理です!! 私の祖父が一生懸命に獲ってきてくれた、弾力満点のコリコリとした食感のアワビとカレーの辛さとパイ生地の甘さが最高の味になりました♪

材料

- ・にんじん 1本
- ・玉ねぎ ½
- ・じゃがいも 2つ
- ・豚肉
- ・パイ生地 2枚
- ・カレールー
- ・アワビ 2つ

作り方



- ①にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、豚肉、アワビをさいの目切り・角切りにします。
- ②オリーブオイルをひいたフライパンで、にんじん、玉ねぎを炒め、玉ねぎが透明になってきたら、じゃがいも、豚肉を入れ炒めます。
- ③800mlのお水を入れ、沸騰したらカレールーを入れます。
- ④パイ生地を2つに切り分け、片方に3本の線を包丁で切り込みます。
- ⑤カレーとアワビを混ぜ、パイ生地の真ん中に乗せ、まわりに卵黄を塗り、切り込みを入れた生地でフタを閉め、周りをフォークで潰し、また卵黄を塗ります。
- ⑥約15分オーブンで焼いたら完成です。