

かわいくて食べ応えも◎

ハートの ハンバーグクリームパイ

60分

1人分
431
kcal

DELISH
KITCHEN

 ヨクベニマル

かわいくて食べ応えも◎ ハートの ハンバーグクリームパイ

60分

1人分
431
kcal



材料 (2人分)

冷凍パイシート	1枚 (18cm×18cm)
合びき肉	200g
玉ねぎ	1/2個
マッシュルーム	2個
サラダ油 (玉ねぎ用)	大さじ1
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
溶き卵	1個分
パン粉	大さじ4
サラダ油	大さじ1

☆クリームソース

有塩バター	10g
薄力粉	大さじ1
牛乳	200cc
塩	小さじ1/4
こしょう	少々

- 1 玉ねぎはみじん切りにする。マッシュルームは粗みじん切りにする。フライパンにサラダ油(玉ねぎ用)を入れて熱し、玉ねぎを入れてしんなりするまで中火で炒めて取り出し粗熱をとる。
- 2 ボウルに合びき肉、塩、こしょうを入れて粘りが出るまで混ぜ、玉ねぎ、卵、パン粉を加えてよく混ぜる。4等分にしてハート型に成形する。
- 3 フライパンにサラダ油を入れて熱し、②を入れて両面に焼き色がつくまで中火で焼き、取り出して冷ます。
- 4 鍋にバターを入れて熱し、マッシュルームを入れてしんなりするまで中火で炒める。
- 5 薄力粉を加え、粉っぽさがなくなるまで炒めたら、塩、こしょう、牛乳を少しずつ加えながらとろみがつくまで混ぜクリームソースを作る。
- 6 常温に戻した冷凍パイシートをめん棒でのばし、ハート型で4枚型抜く。
- 7 ハート型のパイシートの上にハンバーグをおいてクリームソースをのせ、パイシートを包むように立てる。これを同様に4個作る。
- 8 天板にクッキングシートを敷いて⑦をのせ、200℃に予熱したオーブンで15~17分焼く。