

12月旬のおすすめレシピ

クリスマスに！讃岐白味噌deニシンのパイ

某アニメ映画でもお馴染み、あのニシンのパイを讃岐白味噌仕立てで！

●材料

☆エリンギ、玉葱	1	個
かぼちゃ	300	g
にしん	2	尾
★豆乳	200	cc
★サヌキ白みそ	100	g
★顆粒コンソメ	小さじ	1
グラタン用チーズ	適量	
冷凍パイシート	3	枚



●作り方

☆をみじん切りにして炒める。かぼちゃはレンジ加熱しペーストにする。ニシンに塩胡椒、ガーリックパウダーを振りフライパンで焼き、一口サイズに切る。
★を鍋に入れ、弱火で温めながらしっかり混ぜ合わせて☆を加える。グラタン皿に、かぼちゃペースト、にしん、★の順に盛り、更にグラタン用チーズをたっぷり乗せる。
解凍したパイシートで覆い、。卵黄を塗ってオリーブを散らす。
200℃で10分ほど焼いた後、更に180℃で20分ほど焼いて完成。

創業1931年



株式会社イトツミ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230