



カレーポットパイ

材料（2人分）

材量名	数量	
お好みのレトルトカレー	1袋（200g）	
(A)	かぼちゃ	80g
	ブロッコリー	1/4房（80g）
	ウインナー	2本
	しめじ	20g
サラダ油	適量	
ピザ用チーズ	20g	
顆粒コンソメ	小さじ1/2（1.4g）	
お湯	80ml	
冷凍パイシート	2枚	
卵黄	1個	



作り方

- 【1】 冷凍パイシートを半解凍まで戻す。
 - 【2】 材料（A）を一口大の食べやすい大きさに切る。
 - 【3】 かぼちゃとブロッコリーは軽くラップをかけ、電子レンジでかぼちゃは約5分、ブロッコリーは約2分それぞれ加熱する（600W）。オーブンを200℃に予熱しておく。
 - 【4】 フライパンにサラダ油をひき、材料（A）を焼き色がつくまで焼く。
 - 【5】 ボウルに顆粒コンソメ、お湯、常温のレトルトカレーを入れ、混ぜ合わせる。
 - 【6】 【5】を耐熱容器の6分目まで入れ、（4）とチーズをのせる。
 - 【7】 パイシートのふちに接着用の卵黄を塗り、耐熱容器にかぶせて、器のふちをしめる。ベーコンは1cm幅に切る。
 - 【8】 パイシートの表面に卵黄を塗り、200℃のオーブンで10～15分焼く。パイが膨らんでいる様子と焼き色を確認しながら時間は調節する。
- 【備考】
- ・ご家庭で作ったカレー（200g）を使ってもおいしくお召し上がりいただけます。
 - ・カレーは常温のものを使用してください。
 - ・パイシートは容器にしっかり密着させた状態で加熱するときれいに膨らみます。
 - ・電子レンジは機種、W（ワット）数により加熱時間が異なりますので加減してください。