



カレーオニオンスープのパイ包み焼き

材料 (2人分/直径110mm×高さ65mmのスープカップ使用の場合)



カレールウ<中辛>	10g
冷凍パイシート	2枚
卵	1個
玉ねぎ	中3個
コンソメ	1個
バター	大さじ1
水	400ml

作り方

- 【1】 玉ねぎを繊維と直角に薄切りにします。
- 【2】 鍋にバターを溶かし、玉ねぎがあめ色になるまで炒めます。
- 【3】 カレールウ、コンソメ、水を加え、かき混ぜながら、沸騰するまで温めます。
- 【4】 3.をスープカップに入れます。別の容器に卵を割りほぐして溶き卵を作り、マグカップの上部分に塗ります。
- 【5】 パイシートを10cm四方に切り取り、めん棒で少し伸ばします。スープカップをすっぽり覆うくらいにパイシートを引っ張り、スープカップの上に貼ります。(スープカップのふちにぴったりと付けるようにしてください。)
- 【6】 残りの溶き卵をパイ生地に塗ります。
- 【7】 オーブンを200℃まで加熱し、10～15分焼きあげて完成です。

※オーブンで焼く時に、スープが冷めていると上手くパイ生地が膨らまないことがありますので、なるべくアツアツのスープを入れると膨らみやすくなります。