

子どもが喜ぶ!

# サーモンクラムチャウダーのポットパイ 洋



## 豆知識

今にも笑い声が聞こえてきそうなかぼちゃの顔が主役のポットパイには、お子様も一緒に笑って大喜びすること間違いナシ!中身もお子様好みのクリーミーな味わいです★

## Point

かぼちゃの顔は、クッキングシートを使って型紙を作るとくり抜きやすくなります!パイシートは作業中に溶けるので、半解凍の方が作業しやすいですよ♪

## RECIPE

### 材料 4人分

サーモン柵 …… 120g	薄力粉 …… 大さじ1	■Aこしょう …… 少々
冷凍むきあさり …… 100g	■A水 …… 200ml	牛乳 …… 400ml
玉ねぎ …… 1/2個	■A洋風スープの素 …… 小さじ1	冷凍パイシート …… 2枚
バター …… 10g	■A塩 …… 小さじ1/2	卵黄 …… 1個分

### 作り方

- ① サーモン、玉ねぎは2cmの角切りにする。冷凍パイシートは常温で半解凍する。オーブンを220℃で余熱する。
- ② 鍋にバター、サーモン、玉ねぎを入れ、中火で玉ねぎが透き通るまで炒める。冷凍むきあさを加え、あさがり解けたら薄力粉をまぶして軽く炒める。■Aを加え、湧いたら3分間煮る。牛乳を加え、軽く温め、耐熱のカップに盛る。
- ③ 冷凍パイシートを、めん棒でカップの倍の大きさに伸ばし、半分に切る。かぼちゃの顔をくり抜き、同様に4つ作る。
- ④ ③に卵黄を塗り、②のカップに被せる。220℃のオーブンで10分間焼く。

