

白身魚のパイ包み焼き ポルチーニソース

合計加熱調理時間 約 13分

[1人分：749kcal/食塩相当量：2.6g]

サクサクのパイ生地の中にはハーブが香る白身魚。風味豊かなポルチーニソースとの相性もバツグン！



分量

6人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	13分	200℃

材料 (6人分)

冷凍パイシート (半分に切る)	3枚
白身魚：鯛、メカジキ、タラなど	8切れ
ハーブソルト	2g
モッツアレラチーズ (1個を4等分に切る)	2個
バジル	8枚
溶き卵	1個分
<材料a>	
乾燥ポルチーニ	20g
生クリーム	200cc
コンソメ：顆粒	大さじ1
粉チーズ	大さじ1
バター	20g
白こしょう	少々
粗びきこしょう	少々
お好みの付け合わせ (チャービル、バジル、サニーレタスなど)	適宜

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

下ごしらえ

- ・冷凍パイシートは18cm角に伸ばす。
- ・白身魚はハーブソルトを振る。
- ・乾燥ポルチーニは400ccの湯 (分量外) で戻す。

作り方

1. 冷凍パイシートの中央に白身魚、モッツアレラチーズ、バジルの順にのせる。
2. 1のパイシートの周囲に溶き卵を塗り、四つ角を持ち上げて中央で合わせ、四辺をしっかりつける。
3. 20mmのホテルパン1枚に2をのせ、残りの溶き卵を表面に塗って【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。
5. 鍋に<材料a>を入れて火にかけ、弱火でとろみがつくまで煮詰める。
6. 器に5のソースを敷いて4を盛り、粗びき黒こしょうを散らし、お好みの付け合わせを添える。

調理ポイント ◆パイ生地は焼き縮みがあるので、包む時に少し大きめに広げるとよい。