

# ～シエパーズパイ～

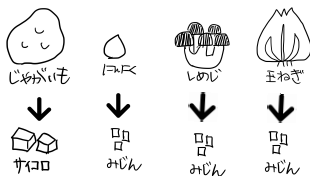
## 材料

(4人分)

	じゃがいも	200g
A	塩	1/2
	コショウ	"
	牛乳	大さじ2
	有塩バター	20g
	オリーブ油	小さじ1
	豚みき肉	150g
	にんにく	1片
	しめじ	20g
	玉ねぎ	80g
B	ナツメグ	1/2
	パセリ	50g
	塩	1/2
	コショウ	"
	赤ワイン	大さじ1
	米粉	小さじ2

## 作り方

① 野菜を洗い切る

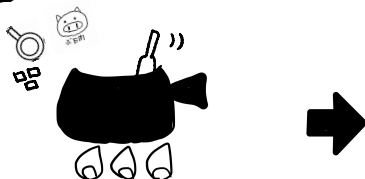


② ジャガイモをゆでる



鍋に①のじゃがいもを入れ、たっぷり水を入れやわらかくなるまでゆでる。

③ ミートソースを作る



フライパンを熱し、オリーブ油を入れ、にんにく・豚みき肉を炒める。みき肉に火が通ったら玉ねぎ・しめじを加え、よく炒める。



玉ねぎに火が通ったら、②の調味料を入れ味つけし、水とき米粉でとろみをつける。

④ マッシュポテトを作る



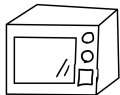
②のいもが柔らかになったらお湯をすて、鍋の中でいもをつぶす。Aを加え、よく混ぜる。

⑤ お皿に分ける



グラタン皿又は、小判形の紙カップに、ミートソースを入れ、その上にマッシュポテトをのせる。

⑥ オーブンで焼いてでき上がり



200℃のオーブンで10分焼き、焦げめがついたらでき上がり。