



### ワンポイントアドバイス

- ・サーモンの代わりに缶詰（鮭・ツナ）も合います。
- ・マヨネーズにコーンホールを入れても良い。

## パイ包み焼き

### 材料(1本分)

生鮭（サーモン）・・・・・・・・・・120g  
調味料 A  
塩・こしょう・・・・・・・・・・少々  
白ワイン・・・・・・・・・・大さじ1  
玉ねぎ・・・・・・・・・・50g  
生椎茸・・・・・・・・・・2枚  
〔バター・・・・・・・・・・大さじ1/2  
塩・こしょう・・・・・・・・・・少々  
ピクルス・・・・・・・・・・1/2本  
パセリ・・・・・・・・・・少々  
〔マヨネーズ・・・・・・・・・・大さじ2  
こしょう・・・・・・・・・・少々  
パイシート（冷）・・・・・・・・・・100g1枚  
溶き卵・・・・・・・・・・少々  
付け合せ  
パセリ、トマト、ブロッコリー

### 作り方

- ① 生鮭は骨を取り、一口大のそぎ切りにし調味料 A につける。
- ② 玉ねぎ、生椎茸はみじん切りにし、バターで炒め塩こしょうし皿にとり冷ます。
- ③ ピクルス、パセリはみじん切りにする。
- ④ ②、③をマヨネーズ、こしょうと混ぜ合わせる。
- ⑤ 伸ばしたパイシートの上部1/2に水気を拭いた鮭を平らに並べ、その上に④を乗せる。
- ⑥ 1cm残した所に、ハケで溶き卵を全体に塗り、下半分を折りかぶせ、上からフォークで周りを押さえ飾り付ける。
- ⑦ 表面に空気穴をあけ、残りの溶き卵を全体に塗る。
- ⑧ 鉄板にのせ、中段で15分焼く。  
（最初は強火250度、途中で中火180度）

エネルギー 900kcal 塩 分 3.5g  
たんぱく質 35.1g