

ゴーギョスパイ

豚ひき肉 250g
玉ねぎ 小1個
春雨(ゆで卵 4個
マヨネーズ 適宜
塩・こしょう 適宜
スモークサーモン 少々
みじんパセリ 適量
冷凍パイシート 2枚
溶き卵 少々



1. 春雨はさっとお湯に通し固めの状態で切っておく。
2. スライスした玉ねぎとひき肉を炒め春雨を入れ、塩・こしょうでしっかり味付けします。
3. ゆで卵を粗いみじん切りにマヨネーズで味付けします。
4. パイシートを少し伸ばし、ひき肉と春雨、卵、細く斜めにスモークサーモン、みじんパセリを振り、溶き卵を、のりの代わりにし、ふちに塗ります。
5. その上に下よりも更に伸ばしたパイシートを置き、サーモンの向きと逆に切り込みを入れる。周りはフォークで潰し、はがれないようにする。
6. 一時間ほど冷蔵庫で寝かせて落ち着かせます。
7. 溶き卵を上塗りに塗り、200℃に温めておいたオーブンで25分程焼きます。

※具はピーマン、コーン、マッシュルーム、チーズなどいろいろ
味付けもトマト味、カレー味、などいろいろ

簡単ピクルス

マリネ液 (旧マヨネーズ瓶の量)
黒粒こしょう 5~6粒 にんにくスライス少々 ローリエ 1枚
鷹の爪(好みで1) 砂糖大さじ 2~3 塩小さじ 1/2
水と酢が同量でひたひた

おすすめの野菜
きゅうり、人参、セロリ、大根、カリフラワー、パプリカ、おくら
みょうが、ミニトマト、

1. 瓶に野菜を入れて、ひたひたにマリネ液を入れて電子レンジを5分かける
2. 蓋をする。冷蔵庫に入れ1週間以内に食べる。