

コテージパイ レシピ

材料・容器

- 容器
 - キャセロール
16cm(縦)x16cm(横)x5cm(深さ)
- 無塩バター 10g
- 薄力粉 大さじ一杯
- 人参 1本
- セロリ 1/2本
- タマネギ 中 一個
- ミニトマト 適量
8個～10個ぐらい
- ジャガイモ 4個
- 牛挽肉 200g
- 卵 1個
卵黄のみ使う
- 鶏ガラスープ 150cc
粉末を溶かしたもので良い
- 牛乳 40cc
- 白ワイン 少々
30ccぐらい

手順

- 下準備
 - キャセロールの内面にバターを薄く塗る 冷蔵庫に入れて冷やす
このバターは分量外
 - ジャガイモを茹でる 半分に切って、十字の切り込みを入れる
水から茹でる
柔らかくなるまで茹でる 20分くらい
 - 人参、セロリ、タマネギをみじんぎりにする
 - ミニトマトは半分に切っておく
 - 牛挽肉は軽く塩胡椒しておく
 - オーブンを200℃の設定で予熱する
- フィリングを作る
 - パイの詰め物(フィリング)を作る
 - 牛肉をフライパンで炒めて、色が変わったらタマネギを入れて一緒に炒める
 - タマネギがしんなりしたら、セロリ、人参を入れて炒める
 - 白ワインを加える
 - 小麦粉大さじ1を入れて、良く混ぜる
 - 鶏ガラスープをヒタヒタになるように入れ、少し煮詰める。
 - 塩、胡椒で味を調べてできあがり。
- マッシュポテトを作る
 - 茹で上がったじゃがいもの皮を剥き、良く潰す
 - マッシュポテトに牛乳40cc、卵黄、バター10g、塩、胡椒を入れて味を調える
 - マッシュポテトの完成
- 焼く
 - キャセロールにフィリングを平らに入れる
 - フィリングの上にマッシュポテトを平らに入れる
 - 200℃のオーブンに入れて20分焼く



完成！

出典・作成者

- 出典 ビールに合う料理 - コテージパイ
<http://www.beerstudygroup.com/cooking/cottagepie/>
- 作成者 2012年8月6日
川野 亮