

のこのこタン



ー材料（4人分）

タケノコ（水煮）	1.5個
醤油	大さじ1
砂糖	大さじ2
パイシート	2枚
バター	5g

ー作り方

- ① タケノコを乱切りにする
- ② フライパンに砂糖と水と醤油を入れて中火で熱し、きつね色になったら、火を止め、バターを加えて溶かす
- ③ フライパンにたけのこを加えて、時々混ぜながら中火で30分ほど熱し、タケノコを煮詰めて、火から下ろす
- ④ パイシートを18cmの丸型に切り取り、フォークで全体に穴を開ける
- ⑤ パイシートを型にはめ、ふちが少し盛り上がるようにしたら、クッキングシートをのせ、重しをのせる
- ⑥ 180℃に熱したオーブンで10分予焼きする
- ⑦ 重しとクッキングシートを外して、⑥パイシートに味を付けたタケノコをいれて形を整える
- ⑧ 180℃に予熱したオーブンで20分焼き、粗熱が取れたら、できあがり！