

タケノコ（水煮）	40 g
エビ	40 g
ホタテ	40 g
バター	20 g
薄力粉	20 g
牛乳	500ml
コンソメ	2.5 g
塩こしょう	少々
ピザ用チーズ	適量
パイシート	4枚
卵	1個
油	適量
パセリ	少々

ー下ごしらえ

(a) タケノコを柔らかくなるまで茹でる

(b) 冷凍パイシートを冷蔵庫で半解凍して、たけのこの形に切っておく

ー作り方

① フライパンにオリーブオイルを熱し、(a)とエビ、ホタテを炒めて塩こしょうで味を調える

② コンソメを100mlの水に入れて火にかけて溶かす

③ 鍋に牛乳を入れて温めておく

④ ③とは別の鍋にバターを溶かし、薄力粉を加え弱火で10分程度炒める

⑤ ④に③を少しずつ加え、だまにならないようによく混ぜる

⑥ とろみがついたら②のスープと塩こしょうで調える

⑦ (b)に溶き卵をはけてぬり、ふちを握りのパイシートで2段階み上げ、フォークで穴をあける

⑧ クッキングシートをひいた⑦のパイシートに重しを乗せ、180℃にあたためたオーブンで10分予焼きする

⑨ 重しを取り、①の具材と⑤のホワイトソースを混ぜ合わせたものを⑧のパイシートに入れ、ピザ用チーズをのせる

⑩ 180℃に予熱したオーブンで10～15分程度、焼き色がつくまで焼く

⑪ 水にさらしたみじん切りのパセリを散らしてできあがり！

