

# カテェネ 農食ツーリズム 「松本一本ねぎ」を使ったレシピ

## 松本一本ねぎのベーコンパイ

手軽に作れる「松本一本ねぎ」のパイ。  
ベーコンをプラスすることで  
お子さまも大好きなおやつパイに！



### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

加熱すると「松本一本ねぎ」はやわらかくなるので、ややきつめにベーコンをまき、熱が逃げないようにします



#### POINT 2

巻き終わりに卵黄をしっかり塗って閉じると、焼いても開きません



#### POINT 3

卵黄は仕上げのツヤになるので、すきまなく丁寧に塗りましょう

### 〈材料（6～7個分）〉

- 松本一本ねぎまたは白ねぎ 1本
- ベーコン 6枚
- 冷凍パイシート 1枚半
- 卵黄 1個分

### 〈作り方〉

（下準備）

- ・冷凍パイシートは冷蔵庫で解凍しておく
- ・オーブンは230℃に余熱しておく

1. 「松本一本ねぎ」とパイシートをベーコンの幅に合わせて切る
2. ベーコンで1のねぎを巻き（Point1）、さらにパイシートで巻く（Point2）
3. オープンシートを敷いた天板に巻き終わりが下になるように並べ、はけで卵黄を塗る（Point3）
4. 230℃のオーブンで15分、その後170℃で7分焼いて完成