

カテェネ 農食ツアーリズム 「桜えび」を使ったレシピ



桜えびの チーズスティックパイ

パイシートに桜えびとチーズをはさみ
カリッと揚げたスティックパイ。
お子さんのおやつ、お酒のつまみ、どちらでも！



●おいしく作るポイント●



POINT 1

半分に切った残りのパイシートは、重ねる直前に卵液を塗ると乾きません



POINT 2

麺棒で軽く押しながら、真ん中から上下にのぼすと、きれいに仕上がります



POINT 2

ねじることで断面の桜えびがよく見えるようになります

〈材料（2人分）〉

- 桜えび（乾燥） 大さじ3
- 冷凍パイシート（18cm×18cm） 1枚
- パルメザンチーズ 大さじ2
- 粗挽き黒こしょう 小さじ1/3
- 溶き卵 1個分

〈作り方〉

- 1.パイシートは使用する5分前に冷凍庫から出し、室温にもどし、半分にカットする。パルメザンチーズ、粗挽き黒こしょうをボウルに合わせしておく
- 2.パイシート1枚に卵液を塗り、1の半量と桜えびを均一に広げる
- 3.もう1枚のパイシートにも卵液を塗り、卵を塗った面を下にして2に重ねる (Point1)
- 4.3の上にラップをかぶせ、その上から麺棒でのぼす (Point2)
- 5.ラップをはずして4に卵液を塗り、1の残りを表面にふりかける
- 6.天板にクッキングシートを敷き、5を8等分のスティック状に切ってねじる (Point3)。200℃に予熱したオーブンで約15分焼く