



ラブリーさくらトマトのパイサラダ



1. ジャガイモの皮をむいて、一口大にカットする。
2. 鍋に水を入れて中火にかけ、沸騰したら1を茹でる。



3. 2を約20分茹でて、串がとおったらザルでこす。
4. 鍋に3とバターを入れて弱火にかけたらフレッシュクリームも加えてよく混ぜ合わせ、塩で味を調える。



5. 冷凍パイシートを冷凍庫から出して直ぐに1枚を丸め、続けて2枚目も巻きつける。
6. 5を約1cm幅にカットし、つぶれた形を丸く整える。



7. 天板にクッキングシートを敷いて、6を1~2cmの間隔をおきながら並べる。



8. 230度で予熱して、200度で約15分焼く。
※温度は冷凍パイシートの表示に従ってください。



9. トマトのへたを取って、半分にカットする。



10. 8のパイに4のマッシュポテトをのせて形を整えて、バジルとトマトをポテトに差し込んで、まわりに粉チーズをかけたらできあがり。

材料: 16個分

ラブリーさくらトマト 8個

マッシュ	}	ジャガイモ 4個 (約500g)
ポテト		水 約200cc
		フレッシュクリーム 100cc
		バター 15g
		塩 適量

市販の冷凍パイシート (18 x 18cm 2枚)

バジルの葉 16枚

パルミジャーノレジャーノ粉チーズ 適量