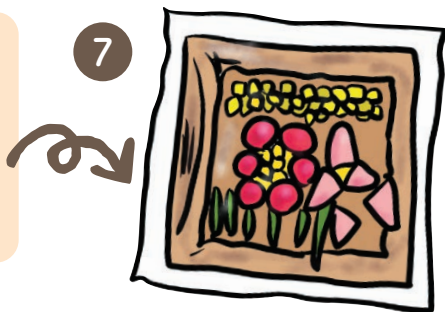
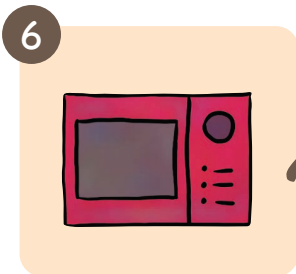
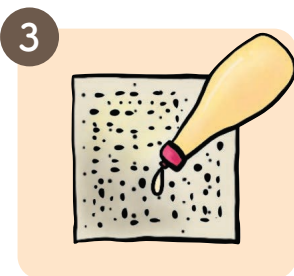
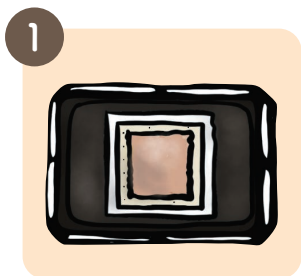




リトルシェフクッキング レシピ

おえかき パイ



できあがり!

イラスト：
リトルシェフクッキング (株)

おうちのかたへ レシピ詳細

材料

- ・冷凍パイシート …… 1枚
- ・ツナの缶詰 (油をきる) …… 1缶
- ・マヨネーズ …… 大さじ1
- ・粉チーズ …… 大さじ1/2
- ・こしょう …… 少々
- ・トッピング …… 野菜などお好みで

例：いんげん …… 適量 ミノマト …… 適量
魚肉ソーセージ …… 1本 コーンの缶詰 …… 20g

道具

- ・フォーク、スプーン、クッキングシート

準備

- ・冷凍パイシートは使用する10分前に室温へ出しておく。
- ・オーブンに200℃で予熱を入れる。
- ・野菜を下処理し、ツナの缶詰の水気を切る。

つくりかた

- 1 クッキングシートの上に冷凍パイシートをのせる。
- 2 フォークで穴をあける。※外から1cmのところにはフォークで枠を作る。
- 3 2の枠の中にマヨネーズを塗る。
- 4 全体にツナ、粉チーズをまんべんなくのせ、こしょうをふる。
- 5 お好みの具材をトッピングする。
- 6 オーブン200℃で20分〜焼く。
- 7 完成

※お子さんの状況に合わせて、おうちのかたがお手伝いをしてください。
※パイシート、マヨネーズ、粉チーズほか、乳製品、大豆などの食材はアレルギーを起しやすい食材です。お子さんの月齢・体質に合った素材かご確認ください。